




Chleb ze szpinakiem

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

Składniki:

mąka chlebowa typ 750 - 750 g

woda - 500 ml

świeże drożdże - 25 g

sól - 1 łyżka

miód - 1 łyżeczka

oliwa z oliwek - 1 łyżka

szpinak - 2 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki (oprócz szpinaku) podzielić na pół.

Wyrobić dwa osobne ciasta, z tym, że do jednego dodać gładko zmikсовany szpinak z odrobiną mąki i wody. Oba wyrobione w osobnych miskach ciasta nakryć folią spożywczą i włożyć do lodówki na 6-8 godzin.

KROK 2: Po tym czasie posyp stolnicę mąką, zagnieć na niej oba ciasta i uformuj bochenek. Odstaw do wyrośnięcia. U mnie jest to czas nagrzewania naczynia w piekarniku.

KROK 3: Włóż do piekarnika naczynie żaroodporne lub żeliwne z pokrywką i włącz grzanie góra-dół na 220°C. Ciasto włóż do gorącego naczynia (uważaj, gorące!!!), przykryj pokrywką i piecz przez ok. 30 minut w 220°C. Po tym czasie zdejmij pokrywkę z chleba i zmniejsz temperaturę do 200°C i piecz przez 20-25 minut. Następnie wyjmij chleb z naczynia i przełóż na kratę, aby odparował. W przeciwnym razie jego skórka nie będzie chrupiąca.