




Prosty chleb z 4 składników

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

Składniki:

mąka chlebowa (mogą być wymieszane różne rodzaje i typy) - 430 g
sól - 2 łyżeczka

ciepła woda - 300 ml
świeże drożdże - 20 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiej do miski robota kuchennego. Dodaj sól. Drożdże rozpuść w ciepłej wodzie i wlej do mąki. Nie należy robić rozczywnu. Całość wymieszaj za pomocą haka. Odstaw w ciepłe miejsce do wyrastania na ok. 2 godziny.

KROK 2: Po tym czasie wyjmij ciasto na oprószony mąką blat. Uformuj bochenek. W międzyczasie nagrzej w piekarniku w 200 stopniach Celsjusza naczynie żaroodporne.

KROK 3: Do gorącego naczynia wkładamy uformowane ciasto i przykrywamy. Chleb pieczemy w 200 stopniach przez 20 minut z pokrywką i kolejne 30 minut bez pokrywki. Chleb studzimy na kratce.