



Bardzo prosty chleb

Składniki

Ciasto

- 500g Mąki Basi z Pełnego Przemiału
- 1 opakowanie suszonych drożdży
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka miodu
- 300 ml gorącej wody

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Wymieszać w dużej misce mąkę, drożdże i sól. W osobnym naczyniu wymieszać gorącą wodę z olejem i miodem, a następnie dodać do suchych składników. Wyrabiać aż składniki się połączą. Na lekko posypanym mąką blacie ugniatać ciasto przez około 5 minut, aż ciasto nie będzie kleiste. Jeśli jest taka potrzeba, dosypać trochę więcej mąki. Ciasto włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy keksowej, przycisnąć i przykryć folią spożywczą. Pozostawić na 1 godzinę. Rozgrzać piekarnik do 200 ° C. Bochenek naciąć nożem, a następnie piec przez 30-35 minut, aż chleb będzie złoty. Chleb jest upieczony, jeżeli pukając w dno formy słyszymy głuchy dźwięk. Ostudzić.