



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy


Chleb pszenny

Czas przygotowania: 20 minut
Czas wyrastania łącznie: 1 godzina 30 minut
Czas pieczenia: 30 minut
Liczba porcji: średni bochenek

Dieta: wegańska, wegetariańska

Składniki

- około 2,5 szklanki mąki pszennej - najlepiej typ. 00* - 450 g
- 1 szklanka ciepłej wody - 250 ml
- łyżka delikatnej oliwy
- płaska łyżeczka suchych drożdży lub 15 gramów świeżych
- płaska łyżeczka soli
- płaska łyżeczka cukru

 Ukryj zdjęcia

Chleb pszenny

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Wyrastanie ciasta chlebowego: minimum 60 minut + 30 minut przed pieczeniem

Ewentualne dodatki do chleba: Przed upieczeniem chlebek można posmarować oliwą, masłem lub rozbełtanym jajkiem i posypać solą gruboziarnistą, makiem, pestkami słonecznika lub sezamem, czy też czarnuszką.

Aby otrzymać ciemniejsze pieczywo, które będzie identyczne jak chleb wiejski, zamiast mąki do pizzy użyj mąki pszennej chlebowej.

*, „Typo 00” – jest to włoskie oznaczenie na mąkę pszenną, bardzo drobno zmieloną. Taka mąka zawiera więcej glutenu, dzięki czemu ciasto jest bardzo elastyczne i łatwiejsze w wyrabianiu. Mąka o oznaczeniu typ. 00 najbardziej zbliżona jest do mąki pszennej tortowej typ. 400 i 450. Mąka pszenna typ 550 (mąka luksusowa) też się nada.

Chleb na drożdżach

W jednej misce umieść razem trochę ponad dwie i pół szklanki mąki pszennej, czyli około 450 gramów mąki. Wlej jedną szklankę lekko ciepłej wody. Dodaj też po płaskiej łyżeczce soli, cukru oraz suszonych drożdży. Wlej łyżkę delikatnej oliwy lub innego ulubionego oleju roślinnego.

Porada: Zamiast cukru zwykłego możesz dodać łyżeczkę ulubionego miodu.

Ciasto wyrabiaj ręcznie lub mikserem z hakami do ciasta drożdżowego przez minimum 10 minut. Powinna z niego powstać elastyczna i zwarta kula.

Kulę ciasta umieść w misce przykrytej wilgotną ściereczką lub folią przezroczystą do pakowania jedzenia. Miskę odłóż np. na parapet nad kaloryferem na minimum 60 minut. Czasem umieszczam wyrastające masy w lekko nagrzanym piekarniku. Ustawiam wcześniej temperaturę około 35 stopni i po kilku minutach wyłączam piekarnik i lekko uchylam jego drzwiczki. W lekko ciepłym piekarniku trzymam miskę z wyrastającym ciastem. Po godzinie ciasto powinno przynajmniej podwoić swoją objętość. Jeśli nie wyrosło tak bardzo, to poczekaj dłużej.. nawet do dwóch godzin.

Wyrośnięte ciasto chlebowe wyłóż na stolnicę lekko obsypaną mąką. Uformuj kulę i umieść w naczyniu, w którym chlebek będzie się piekł lub też wyłóż na blaszkę obsypaną od spodu mąką. Możesz dodatkowo lekko ponacinać chlebek z wierzchu ostrym nożem. Chleb posyp od góry mąką i przykryj ściereczką bawełnianą. Odłóż go na 30 minut do ostatniego wyrastania.

Formę z wyrośniętym chlebem umieść w piekarniku nagrzanym do 230-250 stopni (jeśli masz małą komorę, to ustaw 230 stopni). Wybierz środkową półkę z grzałką góra/dół. Chleb piecz tak około 30 minut. Po 15 minutach pieczenia możesz na chwilę otworzyć piekarnik i spryskać chleb pszenny wodą. Skórka będzie wówczas bardziej chrupiąca i rumiana. Zazwyczaj spryskuję tak chlebek nawet kilka razy.

Po około 30 minutach (jeśli chleb jeszcze urósł i mocno się już zarumienił) możesz wyłączyć piekarnik. Chleb pszenny można wyjmować z pieca od razu po upieczeniu. Najlepiej jest od razu przełożyć go na kratkę do studzenia wypieków. Chleb pszenny idealnie kroi się po całkowitym przestudzeniu.

Zapraszam wypróbuj też mój przepis na chleb z garnka.

Smacznego!

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania