Рецепт Хлеба:

Продукты, необходимые для хлеба:

* Мука пшеничная - 500 г
* Вода теплая - 350 мл
* Масло растительное - 3-4 ст. ложки
* Дрожжи сухие - 1 ч. ложка без горки
* Сахар - 1 ст. ложка
* Соль - 0,5 ч. Ложки

Продукты самые простые, и их минимум.

1. В первую очередь проверяем и активизируем дрожжи. Делаем быструю опару. В муку (в углубление) вливаем тёплую воду, засыпаем сахар и дрожжи. Слегка перемешиваем, добавляя чуть-чуть муки, и даем постоять опаре минут 20 (можно накрыть полотенцем или плёнкой).
2. После чего добавляем в опару растительное масло и соль. Замешиваем тесто. Поначалу тесто будет сильно липнуть - не добавляйте муку, не забивайте тесто. Чтобы легче было вымешивать его, слегка смажьте столешницу маслом (0,5 ст. ложки). Несколько минут замеса - и получится отличное тесто.
3. Даем дрожжевому тесту расстояться под плёнкой в теплом месте еще около часа.
4. Чуть припыляем стол мукой и обминаем тесто несколькими складывающими движениями. Оставляем минут на 10.
5. Затем еще раз так же обминаем тесто. Можно подсыпать немного муки, если тесто липнет, но не вмешивать её.
6. Формируем из теста шар и выкладываем на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой.
7. Сверху присыпаем тесто мукой, накрываем льняным полотенцем и даем еще раз подойти при температуре 22-25 градусов в течение 20 минут.
8. Делаем пару надрезов на верхушке хлеба.
9. Теперь самое интересное в этом рецепте. Накрываем тесто на противне стеклянной формой для выпечки.
10. Хлеб под формой отправляем в холодную(!) духовку, включаем её, устанавливаем температуру 200 градусов и выпекаем деревенский хлеб в духовке 40 минут.
11. Готовый домашний хлеб остужаем на решетке.В итоге получился хлеб-кепка. :)