Хліб білий

Температура випікання - 200° С

Час випікання – 15-20 хв

Інгредієнти:

Пресовані дріжджі – 10 г

Мед – 1 ст.л.

Тепла вода – 250 мл

Смалець – 10 г

Борошно – 500 г

Сіль – 1 ч.л. (10 г)

Олія оливкова – 1,5 ст.л.

Спосіб приготування:

Зробити опару. Для цього нам потрібно розчинити дріжджі в теплій воді, додати мед. Залишити підходити протягом 15 хв.

Краще взяти гречаний мед, тоді хліб буде запашнішим та набуде золотавого відтінку.

Потім змішати сухі інгредієнти з опарою, додати смалець та олію. Замісити тісто (6-7 хв за допомогою комбайна, насадка «гак»). Воно має стати гладеньким. Сформувати паляничку та залишити підходити протягом 1,5 – 2 годин.

Замість смальця можна взяти вершкове масло або маргарин. Олію також можна взяти за смаком: оливкову, соняшникову, гірчичну тощо. Чим вона запашніша, тим смачніший хліб.

Обминаємо тісто та формуємо з нього хліб. Покласти на пергамент, злегка присипаний борошном. Залишити підходити ще протягом 15 хв.

Тісто завжди потрібно накривати рушником або плівкою, щоб не обвітрювалось.

Можна сформувати буханку хліба, а можна розділити на маленькі булочки як на фото. Їх кількість за бажанням.

Зробити надріз гострим ножем на кожному виробі. Притрусити зверху борошном та поставити випікати.

Час випікання залежить від розміру виробу та духовки.

Для випікання хліба краще використовувати камінь для випікання або деко з товстим дном.

Смачного!