

## **Prosty przepis na chleb, który samodzielnie zrobisz w swoim domu!**

Cudowny zapach, chrupiąca skórka i świeżość utrzymująca się dłużej.

Do zrobienia domowego chleba potrzebujemy formy keksówki, którą smarujemy tłuszczem i posypujemy tartą bułką.

### **Składniki do chleba:**

- 0,5 kg mąki pszennej
- 7 g drożdży (suchych, instant) lub 25 g drożdży zwykłych
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki soli (płaskie)
- 2 niepełne szklanki ciepłej wody (ok. 400 ml)

### **Przepis na chleb na drożdżach krok po kroku**

1. W pierwszym kroku drożdże wsypujemy do ciepłej wody i zostawiamy na ok. 10 min.
2. Mieszamy mąkę, sól i cukier, a następnie wlewamy do tych suchych składników wodę z drożdżami.
3. Ciasto na chleb można mieszać łyżką, a gdy składniki połączą się, zostawiamy je na pół godziny.
4. Ponownie zagniatamy krótko ciasto i przekładamy je do foremki.
5. Zostawiamy na przynajmniej kwadrans do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.
6. Wstawimy nasz chleb do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Pieczemy ok. godzinę.

Jeśli lubimy, możemy podczas zagniatania ciasta dodać do niego przyprawy czy nasiona, np. słonecznika. Można posypać nim również chleb po wierzchu przez wstawieniem do piekarnika.

