

(odc.52) podstawowy przepis na chleb

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.52)

trudność: **łatwe**

Składniki

500 g mąki chlebowej

500 g semoliny*

30 g świeżych drożdży lub 21 g (3 x 7 g saszetki) suszonych drożdży

30 g miodu lub cukru

625 ml letniej wody

30 g soli

trochę mąki do oprószenia blatu i blachy

Przygotowanie

Rozpuścić drożdże z miodem (lub cukrem) w połowie ilości wody. Na czysty blat lub stolnicę (można użyć dużej miski) wysypać mąkę, semolinę. Zrobić dołek po środku. Wlać drożdże. Połączyć je z mąką. Wlać pozostałą wodę. Dodać sól. Połączyć składniki widelcem aż ciasto stanie się klejące i ciągnące. Oprószyć ręce mąką i zagniatą ciasto przez jakieś 5 min. aż stanie się lśniąco i elastyczne. Oprószyć ręce i wierzch ciasta mąką. Uformować ciasto w kulę. Głęboko naciąć (na krzyż) wierzch ciasta nożem. Odstawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłe i wilgotne miejsce, powinno podwoić swoją objętość – to może potrwać jakieś 40 – 90 min. W celu przyspieszenia wyrastania, ciasto można owinąć folią spożywczą. Po wyrośnięciu ciasta należy je ponownie zagnieść – przez jakąś 1 min, wcześniej „wybijając” z niego całe powietrze. Uformować ciasto w pożądaną kształt. Ponownie odstawić do wyrośnięcia aż podwoi swoją objętość. Piec – czas pieczenia zależy od rodzaju chleba, jaki przygotowujecie z tego przepisu.

*można użyć 1 kilograma mąki chlebowej, zamiast mieszanki zwykłej mąki z semoliną

© Jamie Oliver