



Chleb w garnku żeliwnym

Składniki

- 0,5 l ciepłej wody
- 25 g drożdży
- 1 łyżka cukru
- 700 g przesianej mąki
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki oleju

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki wymieszaj i zostaw do wyrośnięcia na 2-3 godziny (wersja dla niecierpliwych)

LUB

1. Wszystkie składniki wymieszaj i wstaw do lodówki na 10-12 godzin. Następnie wyciągnij ciasto z lodówki, zagnieć je i odstaw na 30 minut w temperaturze pokojowej.
2. Nagrzej garnek żeliwny OPA w piekarniku przez 15 minut. Następnie włóż do niego ciasto i piecz po przykryciu w temperaturze 240 stopni przez 30-40 minut. Po tym czasie zdejmij pokrywkę i piecz w niższej temperaturze 200 stopni przez kolejne 15 minut.