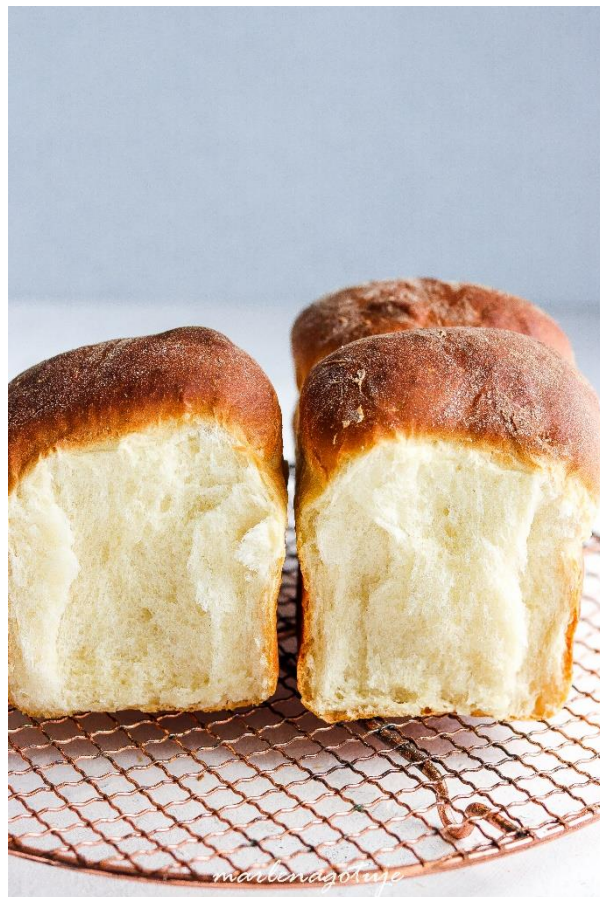


CHLEB TOSTOWY

„Chleb puszysty jak chmurka. Idealny do jedzenia na słodko, a także do kanapek i tostów. Jedno jest pewne, gdy raz go upieczesz zagrości w domu już na zawsze.

Uzależnia, bo jest przepyszny. Możecie podzielić składniki na pół i upiec jeden bochenek.

Kluczowym składnikiem jest mleko w proszku, gdy go nie macie możecie pokombinować z normalnym mlekiem zamiast wody, ale nie gwarantuje takiego efektu.”



SKŁADNIKI (na dwa bochenki):

- 660 g mąki pszennej
- 30 g drożdży świeżych
- 52 g cukru
- 120 g mleka w proszku
- 520 g wody
- 50 g masła
- 13 g soli

PRZYGOTOWANIE:

- Drożdże rozpuścić w wodzie (temperatura pokojowa), dodać resztę składników oprócz masła. Wyrobić najlepiej mikserem stacjonarnym, ponieważ ciasto jest dość klejące. Pod koniec wyrabiania dodać

miękkie masło i wyrobić na jednolitą masę. Odstawić do wyrośnięcia na 1,5–2 godziny.

- Po tym czasie wyłożyć ciasto na blat posypany mąką, podzielić na dwie części. Jedną przełożyć do miski a z drugiej uformować bochenek, czyli keksówkę wyłożyć papierem (o wymiarach 28 cm, może być troszkę mniejsza). Ciasto podzielić na 3 części. Każdą część rozplaszczyc rękoma, czyli dłuższe boki założyć do środka a następnie zwinąć w rulon tworząc kulę (ciasto będzie klejące podsypywać mąką przy formowaniu, ale nie dosypywać mąki do ciasta). Włożyć do foremki trzy uformowane kule. Powtórzyć z drugim bochenkiem do samo. Przykryć ściereczką i zostawić do wyrośnięcia na 30 minut. 10 minut przed końcem wyrastania rozgrzać piekarnik do 180 stopni z termoobiegiem. Wstawić wyrośnięte ciasto i piec 20–25 minut. Chleb może szybko się z góry zarumienić, dlatego należy go wtedy przykryć z góry papierem do pieczenia i piec dalej chleb.
- Po upieczeniu wyciągnąć z foremki i studzić na kratce. Kroić po wystudzeniu.