




## Puszysty chleb na kefirze

 MagdalenaKK

Polecane na: [ciasta](#), [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka pszenna typ 750 - 600 g

kefir - 350 ml

mąka pszenna typ 720 - 100 g

miód - 1 łyżeczka

świeże drożdże - 25 g

sól - 2 łyżeczka

woda - 200 ml

dowolne drożdże - 100 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski robota kuchennego wkruszyć drożdże. Następnie dodać miód i ciepłą wodę. Wszystko rozmieszać za pomocą rózgi. Nie zostawiać do wyrośnięcia. Od razu wsypać mąki, sól i wlać kefir w temperaturze pokojowej. Całość dokładnie wymieszać za pomocą haka. Ciasto nakryć folią spożywczą i wstawić do lodówki.

**KROK 2:** Jeśli chcemy chleb na śniadanie to ciasto należy wyrobić wieczorem i wstawić do lodówki na całą noc. Natomiast jeśli chcemy na kolację to ciasto należy wyrobić rano. Można przed pracą. To zajmuje dosłownie chwilę

**KROK 3:** Po kilku godzinach ciasto wyjąć z lodówki. Dodać ziarna i w misie ponownie chwilę wyrobić ręką. Włożyć do piekarnika naczynie żeliwne lub żaroodporne z pokrywką i nagrzać do 220 stopni Celsjusza. Gorące naczynie wyjąć na blat i od razu włożyć ciasto. Dzięki wysokiej temperaturze chleb nie przyklei się do naczynia. Przykryć i wstawić do piekarnika na 25 minut. Po tym czasie zdjąć pokrywkę i zmniejszyć temperaturę do 200 stopni. Piec kolejne 25 minut. Następnie wyjąć chleb z naczynia i ostudzić na kratce. Smacznego