

Pszenny chlebek z makiem



czas przygotowania: **120 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- Chleb domowy pszenny Gellwe - 1 opakowanie
- letnia woda - 300 ml

DODATKOWO:

- drożdże suche - 7 g
- białko - 1 sztuka
- mak do posypania - 1 łyżka
- mąka - do podsypywania

Sposób przygotowania

- 1 Do miski wsyp mieszankę do wypieku chleba, dodaj drożdże i wymieszaj. Wlej lekko ciepłą wodę i wyrabiaj mieszadłami miksera lub dłonią, aż ciasto będzie gładkie i sprężyste. Przykryj bawełnianą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (ok. 30 minut).
- 2 Ciasto wyjmij z formy i przełóż na podsypyany mąką stół, ponownie zagnieć.
- 3 Tortownicę o średnicy 18 cm lub formę keksową o długości 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto przełóż do formy, przykryj ściereczką i ponownie odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy podwoi objętość posmaruj z wierzchu roztrzepanym białkiem i posyp makiem.
- 4 Piekarnik nagrzej do 200°C i ustaw na dnie naczynie żaroodporne z gorącą wodą, aby powietrze w piekarniku było nawilżone. Formę z ciastem wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz, aż chleb stanie się rumiany tzn. około 50 minut.
- 5 Smacznego!