

## Хлеб белый классический

### Вам понадобится

Мука пшеничная в/с	420 г
Вода	260 мл
Масло растительное	30 мл
Дрожжи сухие быстродействующие	3 г
Сахар	30 г
Соль	6 г

### Приготовление

- 1 Муку просеять в отдельную емкость, добавить сухие ингредиенты и тщательно перемешать. Налить в емкость воду и аккуратно вымесить тесто. Накрыть тесто полотенцем и поставить в тепло на 2 часа (за это время тесто должно увеличиться вдвое).
- 2 Противень смазать растительным маслом, выложить тесто на противень. Разровнять тесто, слегка надавливая на него ладонями. Сбрызнуть тесто растительным маслом. Установить противень на средний уровень печи.
- 3 Установить программу ХЛЕБ, температуру 140 °С, время приготовления 1 час, включить верхний и нижний ТЭНы. После окончания программы оставить хлеб на 10 минут в печи, затем достать, накрыть полотенцем до полного остывания.