

Белый хлеб

Вам понадобится

Мука пшеничная в/с	600 г
Соль	15 г
Дрожжи сухие быстродействующие	6 г
Вода	400 мл
Масло оливковое	30 мл

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 45 минут (за это время тесто должно увеличиться вдвое).
- 2 Противень смазать оливковым маслом, выложить тесто на противень. Разровнять тесто, слегка надавливая на него ладонями. Сбрызнуть тесто оливковым маслом. Слегка примять тесто кончиками пальцев, чтобы на поверхности появились небольшие углубления.
- 3 Накрыть тесто полотенцем и оставить в тепле еще на 20-40 минут (тесто должно увеличиться вдвое). Установить противень на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ХЛЕБ, температуру 210 °С, время приготовления 20 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.