

Хлеб белый

⌚ 2 часа

Вам понадобится

Мука пшеничная в/с	500 г
Соль	15 г
Дрожжи сухие быстродействующие	6 г
Вода	330 мл
Масло оливковое	30 мл

Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

Приготовление

- 1 Смешать муку, воду, дрожжи и соль. Аккуратно вымесить тесто.
- 2 Переложить тесто в отдельную емкость и накрыть влажным полотенцем, убрать в теплое место на 45 минут – тесто должно увеличиться вдвое.
- 3 Смазать фольгированную форму оливковым маслом. Выложить тесто в форму. Разровнять тесто, слегка надавливая, чтобы вышел воздух. Сверху сбрызнуть тесто оливковым маслом и слегка надавить кончиками пальцев, чтобы на поверхности появились ямки. Накрыть форму листом фольги, подвернуть края, и оставить в теплом месте еще на 30 минут.

4 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 160°. Установить температуру нижнего нагревателя на 160°. Время приготовления 40 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с тестом. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

5 Готовый хлеб накрыть полотенцем и остудить.

Хлеб белый