

Ржаной хлеб

Вам понадобится

Мука пшеничная в/с	240 г
Мука ржаная	240 г
Сахар	15 г
Соль	10 г
Дрожжи сухие быстродействующие	6 г
Вода	300 мл
Масло растительное	20 мл

Приготовление

- 1 В отдельной емкости смешать воду, дрожжи и сахар, оставить на 5 минут. В другой емкости смешать оба сорта муки с солью и дрожжевой смесью, постепенно добавляя растительное масло, вымесить тесто.
- 2 Емкость с тестом накрыть полотенцем и поставить в тепло на 1 час (за это время тесто должно увеличиться вдвое). Слегка примять расставшееся тесто.
- 3 Противень застелить пергаментом, выложить тесто на противень, придав хлебу округлую форму. Накрыть хлеб полотенцем, оставить на 15 минут. Установить противень на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ХЛЕБ, температуру 180 °С, время приготовления 35 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.
- 5 Готовый хлеб выложить на решетку и оставить остывать под полотенцем.