



Бял самун хляб



СЪСТАВКИ

400 г бяло брашно
8 г сол
8 г бързодействаща мая
30 г несолено, меко **масло**
280-300 мл вода
зехтин "екстра върджин"

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Поставете брашното за хляб в купа и добавете солта от едната страна и маята от другата. След това добавете маслото и разбъркайте с ръце. Бавно добавете водата, докато получите меко тесто. Може да не ви е необходима цялата вода или може да ви трябва малко повече.

Сега замесете тестото на ръка или в миксер на стойка за 8-10 минути, докато тестото стане разтегливо и гладко. Поставете няколко капки олио в купа и поставете тестото в нея. Покрийте и оставете да втаса за един час или докато удвои размера си.

Сега прехвърлете тестото върху чиста работна повърхност и месете, докато извадите целия въздух от него. Сега с дланта на ръката сгънете тестото навътре и го оформете на топка. Поставете го върху тава за печене с малко хартия за печене и го покрийте с найлонов плик или голяма купа. Изчакайте го да втаса за един час или докато удвои размера си.

Загрейте предварително фурната, като използвате настройката за печене на хляб на 200° С. Включете и функцията за пара на средна степен. Печете хляба 30 минути, докато стане златист. Друг начин да проверите дали хлябът е готов е да почукате по дъното на хляба и ако звучи кухо, значи е готов.

Оставете го на решетката да се охлади за 15 минути, преди да го нарежете.