

Domowy chleb z garnka

Niedawno był przepis na bułki, który po lekkiej modyfikacji stał się recepturą na domowy chlebek z garnka z chrupiącą skórką. Podobnie jak w przypadku bułek i tutaj ciasta nie trzeba wyrabiać! Zaletą tego chlebka jest też to, że można go zrobić w ciągu kilku godzin, gdzie pracy jest na kilka minut, a reszta to czekanie aż ciasto wyrośnie i upiecze. Koniecznie wypróbujcie i podzielcie się wrażeniami!

□





Przepis na [bułki z chrupiącą skórką](#). Przepis na [bułki orkiszowe z ziarnami](#).

Składniki:

- 3 1/2 szklanki (840 ml) mąki pszennej lub orkiszowej jasnej
- 1/4 łyżeczki (1 ml, czyli ok. 1 g) suchych drożdży
- 1/2 łyżeczki (2 ml) soli drobnej himalajskiej
- 1 1/2 szklanki (360 ml) gorącej wody z kranu (nie wrzątku!)

Wykonanie:

Do zrobienia tego chleba potrzebujemy garnek metalowy z przykrywką bez plastikowych części (albo garnek żeliwny albo wysokie szklane naczynie z przykrywką) oraz miskę, która o rozmiarze nie większym niż średnica garnka.

Do większej miski przesiewamy mąkę, dodajemy drożdże, sól i mieszamy. Dolewamy gorącej wody z kranu (nie z czajnika!) i

delikatnie mieszamy. Ciasto będzie klejące i takie ma być ☐
Odstawiamy na blacie kuchennym na około 3 godziny do
wyrośnięcia. Uwaga: nie stawiamy na grzejniku, tylko w
temperaturze pokojowej.

Po upływie tego czasu i wyrośnięciu ciasta, przy pomocy
szpatułki wykładamy ciasto na matę hojnie posypaną mąką.
Szpatułką i palcami przyprószonymi mąką w kilkunastu ruchach
"zawijamy" ciasto do środka. W razie potrzeby podsypujemy mąką
(ale nie za dużo!).

Ciasto przekładamy do miski wyłożonej papierem do pieczenia,
przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy na około 30 minut.



W międzyczasie, do piekarnika wkładamy garnek z przykrywką i
nagrzewamy go do temperatury 230 stopni C (można użyć góra-dół
albo opcji termoobiegu). Bardzo ważne, żeby piekarnik był
dobrze nagrzwany razem z garnkiem!

Gdy temperatura piekarnika jest już 230 stopni bardzo

ostrożnie, używając grubych rękawic kuchennych, wyciągamy garnek z piekarnika.

Przekładamy do niego ciasto razem z papierem, przykrywamy i wkładamy do piekarnika. Pieczemy przez około 30-35 minut (przy używaniu funkcji termoobiegu piekę krócej o ok. 5-10 minut).

Po upływie tego czasu uzbrojeni w grube rękawice kuchenne, wyciągamy ostrożnie garnek, ściągamy pokrywkę i wkładamy do piekarnika i pieczemy jeszcze przez około 10-20 minut – w zależności od tego jak chrupką i zarumieniona skórkę chleba lubimy ☐

Podajemy z ulubionym domowym dżemem (polecam [wiśniowy](#) albo [brzoskwiniowym](#)) i kubkiem ciepłego kakao. Ale ostrzegam, że ten chlebek pysznie smakuje również solo i może zniknąć bardzo szybko ☐

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](#) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](#) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**