Chlebek Bloomer z wolnowaru

Angielski chlebek bloomer, najbardziej podobny do znanego nam wszystkim chleba pszennego.

Czas na High: 2,5 H

Czas na Low: 5 H

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 20

Składniki

- 500 g mąki pszennej typ 650
- 1 x 7 g saszetek drożdży suszonych,
- 1 łyżeczka soli
- 320 ml ciepłej wody
- 1 łyżka oliwy
-

Wykonanie:

Włożyć mąkę, drożdże, sól i wodę do dużej miski. Wymieszać, wyłożyć na posypaną mąką blat i ugniatać przez ok. 5 minut. Dodać trochę oleju na dno czystej miski. Ciasto włożyć do środka, a następnie odwrócić tak, aby całe ciasto było pokryte odrobiną oleju. Miskę przykryć luźno szmatką. Odstawić w ciepłe miejsce, aby ciasto wyrosło, na ok. 1 ½ godziny
Wyłożyć spód i boki misy Crockpot warstwą folii, a następnie papierem do pieczenia. Włączyć urządzenie na HIGH i pozostawić do rozgrzania. Zagnieść lekko wyrośnięte ciasto, aby usunąć powietrze. Uformować w kulkę lub podłużny kształt i ułożyć do rozgrzanej misy, a pod pokrywką umieść czystą ściereczką, aby zapobiec skraplaniu się wilgoci na ciasto. Przykryć pokrywką i gotować HIGH przez ok. 2,5 godziny. Wyjąć chleb z miski i umieścić na ruszcie. Porada - Aby uzyskać chrupiącą skórkę i dodatkowo zrumienić górę wstawić do rozgrzanego piekarnika na 10 minut.