**Chleb z makiem**

**SKŁADNIKI:**

25g świeżych drożdży
1 łyżeczka cukru
300 ml ciepłego mleka
500 g mąki pszennej
2 łyżeczki soli
**do posmarowania:** 1 jajko roztrzepane z 1 łyżką mleka + łyżka maku

**PRZYGOTOWANIE:**

* Drożdże pokruszyć do kubka, dodać cukier, około ½ szklanki ciepłego mleka oraz łyżkę mąki.

Dokładnie wymieszać i pozostawić na 15 minut do wyrośnięcia.

* Resztę mąki przesiać do miski, wymieszać z solą. Dodać drożdże, a następnie wlewać stopniowo resztę mleka delikatnie, mieszając składniki drewnianą łyżką.
* Połączyć je w jedną całość i wyrabiać dłońmi przez 15 minut na gładkie i sprężyste ciasto.
* Włożyć do dużej miski, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 45 minut.
* Uderzyć pięścią w ciasto, przykryć ściereczką i zostawić na kolejne 45 minut do ponownego wyrośnięcia.
* Długą formę keksową (30 cm) posmarować olejem. Z ciasta uformować wałek i zwinąć go tworząc literę S. Włożyć do foremki, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia (ponad brzeg foremki) na ok. 1 godzinę.
* Piekarnik nagrzać do 200 stopni C. Wierzch chleba posmarować częścią mieszanki z jajka oraz mleka i posypać makiem tak, aby utworzyć znak krzyża. Wstawić do piekarnika. Piec przez ok. 35 – 40 minut, na złoty kolor.

**Smacznego życzy Zofia Krupińska kl. IV b**