Do 500ml wody dodajemy 25g drożdży i jedną łyżeczke cukru,

700g mąki pszennej,

3łyżeczki soli,

3 łyżki oliwy/oleju.

Mieszam DREWNIANĄ ŁYŻKĄ, zakrywamy folią i zostawiamy na 10h w lodowce.

Wyjmujemy i trochę wyrabiamy, a następnie zostawiamy na około 20/30min żeby doszło do temperatury normalnej i po tym czasie kładziemy do naczynia kamionkowego/szklanego na 30min z przykrywką i 30min bez. Smacznego