Hozzávalók:

400 g univerzális mix

3,5 dl forró víz

4 evőkanál olaj

1 teaskanál só

1/2 kocka élesztő, kb 20 g

Egy kevés cukor az élesztőhöz

Elkészítés:

Tegyük egy tálba a lisztet és a sót a tészta dagasztásához. Apróra morzsolva tegyük hozzá az élesztőt, adjuk hozzá a vizet es az olajat, es amikor az élesztő megdagad, összekeverjük az egészet. (Spirál mixerrel: ez ilyen kimondottan dagasztásra való mixer vagy gép). Kezdjük a legalacsonyabb fokozaton, dagasszuk egy percig, majd állítsuk meg. Hagyjuk a tésztát meleg helyen, hogy meg tudjon kelni, majd dagasszuk még egy kicsit a géppel, majd utána helyezzük sütőpapírral bevont sütőformába. Kenjük meg a tésztát olajjal, es helyezzük az előmelegített sütőbe. 200 fokon 50 percig süssük a kenyeret.

Vegyük ki a sütőformából es további 10 percig hagyjuk a rácson amíg forró a sütő.