
CHLEB PSZENNO-RAZOWY GRAHAMA

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1151 razy.

Rozczyn:

3 dag drożdży

4 dag cukru

ok. 2 szklanek mleka

50 dag mąki razowej pszennej

Ciasto:

50 dag mąki pszennej bułkowej

sól

kminek

tłuszcz do smarowania formy

Zarobić rozczyń z drożdży, mleka, cukru, 50 dag mąki, postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Przygotować dwie długie, wąskie formy. Do wyrośniętego rozczyń dosypać drugie 50 dag mąki, jeżeli potrzeba, dodać mleka, dodać sól i kminek, wyrobić ciasto niezbyt gęste, wyłożyć je do form, wyrównać, postawić do wyrośnięcia. Piec 1 godzinę; przed wyjęciem posmarować wodą i wstawić jeszcze na chwilę do pieca, nakłuć ciasto patyczkiem, gdy suchy, wyjąć z pieca. Upieczone ciasto odkrajać od brzegów formy, wyłożyć, oprzeć o stolnicę i tak ostudzić.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD