
Chleb nowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2428 razy.

1 kg starego chleba,

10-15 dag drożdży,

1 szklanka mleka,

1 łyżeczka cukru,

1 łyżeczka soli,

1 kg mąki

Stary chleb namoczyć , odcisnąć z wody. Drożdże wymieszać z ciepłym mlekiem i cukrem, a gdy podrosną, dodać je do odcisniętego chleba, wsypując przesianą mąkę i ewentualnie 5 dag otrąb pszennych. Wyrobić ciasto, przykryć i zostawić w misce do wyrośnięcia. Gdy podwoi objętość , dodać soli, jeszcze raz dokładnie wyrobić i wkładać do natłuszczonych foremek wypełniając je do 3/4 wysokości. Zostawić w ciepłe do wyrośnięcia. Piec w nagrzanym do ok. 200 st. C piekarniku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>