
Chleb domowy 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5419 razy.

Sie dziele (zona zgodzila sie dac przepis!) :

CHLEB DOMOWY

Potrzeba

1. maki pszennej tzw. luksusowej, typ 550 - 1 kg,
2. drozdzy 10 dag
3. otrebow lub platkow zboz lub jakichs nasionek (slonecznik) 10-20 dag.
4. wody 4 szklanki
5. soli szczypta (no, moze lyzka...)
6. cukru 2 lyzeczki

Make 1.wymieszac z sola 5. Drozdze 2. rozpuscic w cukrze 6. (dzieje sie tak po paru chwilach polaczenia tychze). Wymieszac miksture maka/sol z woda 4. a nastepnie z otrebami/platkami 3. Do powyzzszego dodac rozpuszczone w cukrze drozdze. Mise z tak wykonanym ciastem przykryta scierka wstawic w cieple miejsce (cieplawy piekarnik ; kaloryfer; zlew z ciepla woda). Po urosnieciu wymieszac. W tym czasie rozgrzac piekarnik do ca 250 C. Po nastepnym urosnieciu znow wymieszac. Po nastepnym urosnieciu znow wymieszac. (caly zabieg 'wyrastania' trwa z 1/2 godz.). Wyrosniete ciasto wlac do foremek wysmarowanych olejem. Piec w 250 stopniach ok. 1 godz. Przepis gwarantowany, perfekcja do osiagniecia juz przy 2-3 seansie.

Powodzenia i sukcesow zyczy Wasz Kaszubski Piekarz (czekam na probki wypiekow; 1 pajda od bochenka oplata licencyjna).

From: Piotr Moszkowski <piotrm@intermed.com.pl>

Czy mozesz mi powiedziec , ile mniej więcej bochenków wyjdzie z tej porcji mąki. Z góry dziękuję
Nadesłat(a):ela <ella@onet.eu> 2006-05-21 10:05:39