
Chleb domowy 5

Dodano: 2000-10-13 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4103 razy.

Ja robię tak:

Biore 1 kg mąki (0,5 kg żytniej i 0,5 kg pszennej) do tego 2 łyżeczki soli wlewam w to wszystko drożdże (10 dag) rozrobione koniecznie w ciepłej wodzie (ok.1szkl), do tego dolewam jeszcze ok. 2-3 szkl. wody (tez musi byc ciepła) i troche wyrabiam, aż ciasto będzie odtawało od ręki (chociaz troche).

Można zamiast wody dodac mleko.

Cisto przykrywam i odstawiam do ryrosniecia.

Jak podwoi objetosc (albo wiecej) to wyrabiam rekami dosypujac jeszcze maki (ugniatam 100 razy).

Potem wkładam na lekko wysmarowana blaszke (chlebowa miejsza) i znowu musi wyrosnac.

Jak wyrosnie to pedzluje ciasto mlekiem, lub woda z sola i obsypuje makiem.

Pieke w piekarniku 1 godz. w tem. 225 stopni.

Moj piekarnik ma to do siebie, ze szybko pali mi ciasta, dlatego, gdy sie gora zarumieni odpowiednio, to przelanczam na grzanie od spodu.

Zycze smacznego.

Szkoda, ze nie moge Cie poczestowac swoim.

Ewa

From: "omega" <kaj1@froko6.onet.pl>