chleb

Dodano: 2004-12-18 09:17:42
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 6126 razy.

1 kg mąki
1 l letniej , przegotowanej wody
7 dkg drożdży
3/4 szklanki otrębów pszennych
3/4 szklanki płatków jęczmiennych lub owsianych
1 łyżka soli
1 łyżka cukru
Dodatki wg uznania : słonecznik łuskany, siemię lniane, kminek,sezam , soja , czosnek, cebula.... Ja daję słonecznik.

Odlać część wody i rozpuścić drożdże z cukrem i odrobiną mąki. Po wyrośnięciu zaczynu dodać go do pozostałej mąki i wlać resztę wody.Wsypać wszystkie dodatki i składniki. Wymieszać ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Formę posmarować tłuszczem i obsypać mąką. Włożyć wyrośnięte ciasto do formy i odczekać aż znowu wyrośnie.
Piec w temperaturze 220 st.C przez 20 minut przy uchylonym piekarniku (ja wkładam w drzwiczki drewnianą łyżkę), potem zamknąć i piec dalej przez 20 minut.

Nadesłał: Andrzej <seren1@gazeta.pl>

---

super przepis!!!wychodzi rewelacyjny chlebek....<mniam> polecam.
Nadesłał(a):zombi1230 <zombi1230@vp.pl> 2006-06-01 23:06:24