
Chleb mieszany

Dodano: 2007-06-02 23:51:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1633 razy.

100g kaszy jęczmiennej
100g kaszy gryczanej
100g płatków owsianych
100g mąki pszennej
40g drożdży
320g kefiru
3 łyżki wody
2 łyżki oliwy
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru

(tylko dla posiadaczy urządzenia dobrze mielącego)

Najpierw należy zmielić kaszę jęczmienną, gryczaną i płatki owsiane. Dodać pozostałe składniki, wyrobić i wrzucić do formy z pergaminem, posypać płatkami owsianymi, wcześniej można jeszcze potraktować jajem ;)
Piec ok. 15min w temp. ok. 80°C, aż ciasto podwoi swoją objętość ; potem zwiększyć do 200°C i piec około 40min, aż patyczek wbity w ciasto będzie suchy.

Jeżeli mogę dodać coś od siebie, to zastąpiłabym czymś innym kaszę gryczaną. Gryczana do sosu mięsno-grzybkowego jest rewelacja, ale w tym chleбку mi nie bardzo smakuje. Można dać krupczatki..

Nadesłał: Grześ <>