
Chleb pszenny z miodem

Dodano: 2007-06-03 10:49:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1529 razy.

500g pszenicy - sądzę, że spokojnie można zamienić to na mąkę :)

duży kubek mleka

50g rozpuszczonego masła

1 łyżeczka miodu

40g drożdży

łyżeczka soli

3 łyżki wody

(dla mocnych, mielących urządzeń)

Zmilić pszenicę. Połączyć składniki, najlepiej wymieszać wszystko prócz mąki, a tą dodawać po trochu, wyrobić .

Piec ok. 15min w temp. ok. 80'C, do wyrośnięcia; potem zwiększyć do 200'C i piec około 30min,

aż patyczek wbity w ciasto będzie suchy.

Chleb można posypać sezamem, płatkami owsianymi lub posmarować jajem, albo wszystko po trochu.

Nadesłał: Grześ <>