

---

# Chleb razowy

Dodano: 2007-06-03 11:08:32

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1774 razy.

300g pszenicy  
60g otrębów żytnich  
50g mąki żytniej razowej  
50 mąki pszennej  
pół szklanki mleka skondensowanego niesłodzonego  
3-4 łyżki wody  
40g drożdży  
po łyżeczce soli i cukru  
2 łyżeczki oleju  
2 jaja

(Uwaga: mielimy)

Pszenicę zmielić , dodać resztę, wyrobić i do foremki. Pozostawić do wyrośnięcia, gdy się podwoi.

Piec w 200'C ok. 40 min, aż patyczek weń wbity suchy będzie ;)

Nadesłał: Grześ <>