
Chleb razowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1822 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 węń wbity suchy będzie ;)

Nadesłał: Grześ <>