
Chleb pszenno-żytni z owsem

Dodano: 2007-06-03 11:13:41

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1526 razy.

100g pszenicy
100g owsa
150g mąki żytniej
100g mąki pszennej
2 łyżki oleju
40g drożdży
jajo
3/4 szklanki wody
po łyżeczce soli i cukru

Najpierw zmielić pszenicę, dołożyć owies i dalej mielić do skutku. Dodać resztę składników, wyrabiać i do foremki. Pozostawić do wyśnięcia, gdy się podwoi piec w 200°C ok. 40 min, aż patyczek wbity suchy będzie.

Nadesłał: Grześ <>