
Chleb zwykły domowy

Dodano: 2007-06-03 13:00:48

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 10918 razy.

- 400g mąki pszennej (i teraz tak- ja najczęściej wsypuję 300 g mąki pszennej, bo w ramach reszty dosypuję płatki owsiane górskie, taki chlebek najbardziej nam smakuje, ale oczywiście można dodać tu np. siemie lniane, słonecznik, orzechy itp., łącznie ma być tego 400 g)

- 3 łyżki oliwy, ew. olej

- 3/4 kubka letniej wody

- 30 g świeżych drożdży

- 2 łyżeczki soli

- łyżeczka cukru

Najlepiej gdy cukier jest blisko drożdży, a sól w oddali :)

Wszystkie składniki dobrze wyrobić, najlepiej jak mamy dobrą maszynę do tego typu spraw..., ale sądzę, że w zaparte ręcznie też wyjdzie.

Wrzucić do formy (najlepsza keksówka z papierem do pieczenia), pomazać wybełtanym jajkiem, posypać słonecznikiem czy płatkami owsianymi i do pieca.

I teraz tak:

10 minut w temperaturze 150°C potem temperaturę zwiększyć do 230°C i piec w zależności od piekarnika - mój jest kiepski więc piekę jakieś 40 min, ale jeśli szybko piecze to nawet 25 min wystarczy.

Powodzenia i smacznego życzę..

Nadesłał: KamilaK./stonsik <>

dziękuję za pomoc w pracy domowej, miałam podać przepis na chleb:)

Nadesłał(a): iza012 2008-03-04 16:03:14

ja też dziękuję kocham cię lubię cię

Nadesłał(a): ula hejnowicz <ulahej81@onet.eu> 2008-10-30 15:10:58

Napewno ten przepis jest dobry??

Nadesłał(a): Tutto 2009-01-31 11:01:21

dzięki to potrzebne mi było do pracy domowej :D

Nadesłał(a): 2009-03-16 18:03:54

mi było potrzebne do zadania domowego z polskiego

Nadesłał(a): 2009-04-15 14:04:31

Mi też było potrzebne do polaka

Nadesłał(a):

Hehe mi też się przydało do zadania... Wielkie dzięki!

Nadesłał(a): Maciek <mwmw54@o2.pl> 2009-10-05 17:10:07

dzięki za pomoc przy pracy domowej.

Nadesłał(a): pāti <wefrgjjmmn.email @> 2009-10-11 17:10:26

No chlebek zajebisty wychodzi pozdro i polecam przepis

Nadesłał(a): Petisq <pazdziu@onet.eu> 2009-11-23 13:11:06

a ja właśnie robię polecam zamiast 1 łyżki soli dosypać soli czosnkowej pozdrawiam

Nadesłał(a): domi <joanna2924@wp.pl> 2010-08-22 16:08:30

He he mi też do polaka jestem w 3 klasie he he dzięki

Nadesłał(a): ilona <ilona@wp.pl> 2010-10-11 20:10:19

He he fajny dzięki i dzięki pomogłaś i mojej mamie też!

Nadesłał(a): ilona <ilona@wp.pl> 2010-10-11 20:10:07

Za słony trochę ale i tak dobry

Nadesłał(a): Anonim <murzyn91@o2.pl> 2010-12-18 20:12:24

Dzięki przepis przydał się do pracy domowej z polskiego xD

Nadesłał(a): ANUSIAK16 <anna.sompolinska@wp.pl> 2011-03-01 20:03:17

dzięki pomogło mi w pracy domowej w klasie 3

Nadesłał(a): 2011-09-27 13:09:43

No Wreszcie Znalazłem Przepis na Chleb Dzięki!

Nadesłał(a): 19XxBenekX20 <eryklabus1920@wp.pl> 2012-03-13 12:03:58