Chleb na drożdżach

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 883 razy.

Wziąć 8 litrów suchej wygrzanej mąki, rozrobić z 2 litrami mleka lub wody 20 gramów drożdży, wsypać soli, karolku lub kopru podług upodobania, wyrobić ciasto doskonale i postawić w ciepłem miejscu żeby podrosło. Po dostatecznym wyrośnięciu ciasta, wziąć mąki na stolnicę, wyrobić lekko bochenki, a po dostatecznym wyrośnięciu bochenków wsadzić je w gorący piec do upieczenia. Bochenki można od czasu do czasu smarować gorącą wodą, a będą mieć grubo zapieczoną skórkę. Można je też tylko, wsadzając bo pieca, posmarować jajkiem, rozbitym z wodą.

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"