



Autor: **Mateusz15**
Przepisów: **55** Ocena: **2547**



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



Składniki:

- mleko, 400ml
- cukier, 1 łyżka
- sól, 1,5 łyżeczki
- drożdże, 20g
- Mąka pszenna, 330g
- mąka pszenna razowa, 160g
- mąka żytnia, 160g
- olej, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Do ciepłego mleka wkruszamy drożdże, dodajemy cukier. Mieszymy. Zostawiamy na 10 minut w ciepłym miejscu.
- 2 Do miski wsypujemy wszystkie mąki wylewamy masę mleczno-drożdżową, dolewamy olej i wsypujemy sól. Miksujemy mieszadłami "świderkami" przez ok. 8 minut. Ciasto może się trochę kleić. Odstawić w ciepłe miejsce na 1,5 godziny.
- 3 Po tym czasie przełożyć do prostokątnej foremki i odstawić do wyrośnięcia na 30 minut.
- 4 Chleb wkładamy do piekarnika nagrzanego do 100 stopni. Po 5 minutach zwiększamy temperaturę do 190 i pieczemy jeszcze 50 minut. Jeśli chcemy uzyskać chrupiącą skórkę na 7 minut przed końcem pieczenia włączamy tylko górną grzałkę (jeśli mamy piekarnik elektryczny). W piekarniku powinno być naczynie żaroodporne z wodą.
- 5 UWAGI: Ja jako "ciepłego miejsca" używam piekarnika nagrzanego do 30-35 stopni. Wkładam tam ciasto i zostawiam uchylone drzwiczki.

Twoje notatki do przepisu: