

Chleb jaglany.



Autor: **livingandcooking**
Przepisów: **36** Ocena: **80**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej [typ 650 lub 720],szklanka ugotowanej kaszy
- jaglanej,pół szklanki płatków owsianych,pół szklanki zakwasu chlebowego,
- 3dag.świeżych drożdży,łyżeczka cukru,łyżeczka soli,1/2-3/4 szklanki
- ciepłej wody.

Sposób przygotowania:

- 1 W dużej misce połączyć zakwas z drożdżami,dodać mąkę,kaszę jaglaną,płatki owsiane ,sól i cukier.Wyrabiać drewnianą łyżką dolewając stopniowo wodę.Połączone składniki zagniatać ręcznie[lub w robocie kuchennym] aż powstanie gładkie i sprężyste ciasto[nie powinno kleić się do rąk].Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia ,aż podwoi objętość.
- 2 Wyrośnięte ciasto ponownie zagnieść,uformować bochenek,włożyć do wysypanej mąką podłużnej formy.Odstawić do ponownego wyrośnięcia.Piec w temp.180 stopni około 50 minut.Studzić na kratce kuchennej.

Twoje notatki do przepisu: