

Chleb jogurtowy



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **807** Ocena: **15744**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 300 ml naturalnego jogurtu
- 3 dag świeżych drożdży
- 1 łyżka ciemnego miodu
- 2 1/2 szklanki mąki chlebowej pszennej typ 750
- pół szklanki mąki chlebowej razowej pszennej
- pół łyżeczki suszonego tymianku
- 1 łyżeczka soli

Sposób przygotowania:

- 1 Jogurt podgrzałem, aby był letni. Wymieszałem go dokładnie z drożdżami, miodem i solą, wlałem do mąki, wymieszałem, zagniotłem przez 10 minut. Przykryłem, odstawiłem na godzinę. Po tym czasie ponownie zagniotłem, dosypując tymianek.

Na blasze położyłem papier do pieczenia, oprószyłem mąką, położyłem ciasto uformowane na bochenek. Oprószyłem mąką, pozostawiłem pod przykryciem na kolejną godzinę. Rozgrzałem piekarnik do temperatury 200 stopni C, spryskałem obficie wodą, do zaparowanego piekarnika wstawiłem blachę z ciastem. Przed wstawieniem zrobiłem nacięcia nożem. Piełem ok. 45 minut, pod koniec ponownie zaparowałem piekarnik.



Twoje notatki do przepisu: