

Chleb maślany z makiem



Autor: **Maudie**
Przepisów: **265** Ocena: **4718**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mąka pszenna 450 g
- Drożdże 20 g
- Masło 4 łyżki
- Woda letnia 220 ml
- Cukier 1 łyżeczka
- Sól 1 łyżeczka
- Mak do posypania
- Żółtko jajka
- Mleko 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Połączyć wszystkie składniki na chleb (oprócz maku, żółtka i mleka)

Wyrabiać ciasto ok 15 min a następnie włożyć do naczynia, przykryć i odstawić na ok godzinę do wyrośnięcia.

Po godzinie ciasto krotko wyrobić i włożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Odstawić na ok półtorej do dwóch godzin.

Po tym czasie posmarować wierzch wyrośniętego chleba żółtkiem wymieszanym z mlekiem i posypać makiem.

Piec ok 40 min w temp 200 st.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: