

# Chleb na maślance



Autor: **Pieprzyczfantazja**  
Przepisów: **253** Ocena: **4809**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 50 dkg mąki pszennej
- 30 dkg mąki żytniej
- 3 dkg drożdży
- 1/2 l maślanek lub kefiru
- 1/4 szkl. wody
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżka cukru
- odrobina mleka do posmarowania chleba
- ulubione ziarna do posypania chleba: mak, czarnuszka, słonecznik, dynia czy nawet otręby

## Sposób przygotowania:

- 1** Zrobiłam zaczyn  
Mąki przesiałam.  
Z mąki pszennej zabrałam 2 łyżki mąki i wsypałam do kubeczka. Dosypałam cukier, dolałam ciepłą wodę i pokruszyłam do tego drożdże. Wymieszałam i odstawiłam zaczyn do wyrośnięcia.
- 2** Zagniotłam ciasto  
Do mąki dodałam maślanek (temperatura pokojowa), sól, olej i wyrośnięty zaczyn. Zagniotłam ciasto i ułożyłam w foremce wyłożonej papierem do pieczenia (wym. 25x12 cm). Przykryłam ściereczką i odstawiłam do wyrośnięcia. Trwało to ok. 1 godziny.  
Posmarowałam wierzch ciasta mlekiem i posypałam czarnuszką.
- 3** Upiekłam chleb  
Nagrzałam piekarnik do 220 stopni i piekłam mój chleb przez 15 minut w takiej temperaturze. Zmniejszyłam następnie temperaturę na 180 stopni i piekłam jeszcze ok. 40 minut.  
Upieczony chleb wyjęłam z piekarnika i odstawiłam do ostudzenia.

## Twoje notatki do przepisu: