

Chleb na maślanke



Autor: **Pieprzyczfantazja**
Przepisów: **253** Ocena: **4807**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 50 dkg mąki pszennej
- 30 dkg mąki żytniej
- 3 dkg drożdży
- 1/2 l maślanke 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 maślanke (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: