

Chleb na mleku w proszku

Autor: **Steve**Przepisów: **454** Ocena: **4705**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka pszenna typ 450 500 g
- otręby żytnie 50 g
- mleko w proszku 50 g
- drożdże świeże 20 g
- woda ciepła 450 ml
- sól morską 1 łyżeczka
- miód 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże połączyć z miodem. Mleko w proszku połączyć z wodą. Następnie przelać trochę mleka do drożdży i dodać tyle mąki, by zaczyn był odpowiednio "luźny". Odstawić na kilka minut. Potem dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto drożdżowe. Przenieść w ciepłe miejsce i pozostawić przykryte do momentu, aż ciasto podwoi objętość.



- 2 Następnie uformować bochenek, ponacinać i pozostawić do napuszenia. wierzch posmarować żółtkiem wymieszany z mlekiem. Piec w temp. ok. 200 stopni przez 40 min. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: