

Chleb na żurku



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2566**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Mąka pszenna - 500 g
- Mąka z pełnego przemiału - 75 g
- Mąka żytnia razowa - 75 g
- Drożdże - 30 g
- Żurek - 350 ml
- Sól - 1,5 łyżeczki
- Cukier - 1 łyżka
- Oliwa - 2 łyżki
- Słonecznik - 2 łyżki
- Siemię lniane - 1,5 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki wsypujemy do miski i dobrze wyrabiamy ciasto (jak jest zbyt twarde może dodać odrobinę więcej żurku płynnego). Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na godzinę do wyrośnięcia. Następnie znów wyrabiamy krótką chwilę, przekładamy do formy keksowej wyłożonej papierem do pieczenia, ponownie przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 40 minut. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni 45-50 min. (do suchego patyczka).

Twoje notatki do przepisu: