

CHLEB - szybki i pyszny

Autor: **monako**

Przepisów: 1 Ocena: 2



> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 1kg
- otręby pszenne, 1 szklanka
- ziarna słonecznika, 1 szklanka
- cukier, 2 łyżki
- sól, 1 i 1/2 łyżki
- drożdże, 10 dag
- ciepła woda, 1 litr
- olej np. słonecznikowy, 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 W misce połącz ze sobą mąkę, ziarna, otręby, sól i cukier. Drożdże rozpuść w ciepłej wodzie i wlej do miski z sypkimi składnikami, dodaj 3 łyżki oleju. Wszystko dokładnie wymieszaj.
- 2 Wyłóż ciasto do dwóch małych foremek korytek, wyłożonych papierem do pieczenia lub wysmarowanych tłuszczem i posypanych bułką tartą.
- 3 Umieść w lekko nagrzanym piekarniku. Piecz ok. 60min. W temperaturze ok. 220 °C
- 4 W misce połącz ze sobą mąkę, ziarna, otręby, sól i cukier. Drożdże rozpuść w ciepłej wodzie i wlej do miski z sypkimi składnikami, dodaj 3 łyżki oleju. Wszystko dokładnie wymieszaj.
- 5 Wyłóż ciasto do dwóch małych foremek korytek, wyłożonych papierem do pieczenia lub wysmarowanych tłuszczem i posypanych bułką tartą.
- 6 Umieść w lekko nagrzanym piekarniku. Piecz ok. 60min. W temperaturze ok. 220 °C

Twoje notatki do przepisu: