

Chleb z dodatkiem majonezu



Autor: **brysska**
Przepisów: **538** Ocena: **17318**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 400 g mąki pszennej
- 1 szklanka ciepłej wody
- 2 kapiaste łyżki majonezu
- 1 opakowanie drożdży instant (7g)
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki oleju
- mak na posypkę

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski dodajemy mąkę, sól, drożdże i cukier. Mieszamy, a następnie dodajemy wodę, majonez i olej.
- 2 Dokładnie mieszamy do połączenia składników i odstawiamy w ciepłe miejsce na 1 godzinę aby podrosło.
- 3 Wyrośnięte ciasto przekładamy do średniej keksówki nasmarowanej olejem. Ciasto z wierzchu skrapiamy wodą i obsypujemy makiem, a następnie odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 minut.
- 4 Foremkę z chlebem wkładamy do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C i pieczemy przez 45 minut. Po upieczeniu studzimy go na kratce. Smacznego !!!
- 5 ;-D
- 6 ;-)))
- 7 ;-d

Twoje notatki do przepisu: