

# Chlebek z otrębami



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2320** Ocena: **14656**



5-6 os.



60 min



średnie



tanie

## Składniki:

- mąka 40 dag
- Drożdże 5 dag
- Cukier 1 łyżeczka
- Sól 1/2 łyżeczki
- otręby pszenne 10dag
- Mleko 1 1/2 szklanki
- Kminek 2 łyżki
- ole do formy

## Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie:  
Drożdże rozetrzeć z cukrem, 4 łyżkami letniego mleka i 2 łyżkami maki, następnie odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- 2 Gdy rozczyń podwoi swoją objętość, dodać resztę mąki, sól, otręby, kminek i resztę mleka.
- 3 Całość starannie wymieszać i przełożyć do foremki wysmarowanej olejem, po czym ponownie odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- 4 Podrośnięty chlebek włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 35 minut.

## Twoje notatki do przepisu: