

Domowy chleb



Autor: **kuchniahanny**
Przepisów: **41** Ocena: **1192**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- mąka krupczatka, 1 kg
- Woda (letnia), 1l.
- drożdże, kostka(10dag)
- sól, łyżka
- otręby pszenne, szkl.
- pestki słonecznika, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski, dodać sól i wymieszać. Drożdże rozpuścić w letniej wodzie i powoli wlewać do mąki. Całość delikatnie wymieszać. Następnie wsypać otręby, dodać pestki słonecznika, ponownie wszystko wymieszać. Rozczyn zostawić na 15 minut.
- 2 Ciasto włożyć do dwóch cienkich blaszek (keksówek - 30cm), wysmarowanych uprzednio margaryną. Piec około 1 godziny w 200 st. C.

Twoje notatki do przepisu: