

Chleb bez drożdży.

Autor: **karakum**Przepisów: **67** Ocena: **263**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- kefir 2,5% tłuszczu - 450 ml
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- olej roślinny - 3 łyżki. l
- mąka - 550 g
- śmietana do smarowania - opcjonalnie.

Sposób przygotowania:

- 1 Wymieszaj kefir, sól, cukier, sodę, olej roślinny. Dodawać porcjami mąkę i ugniatać nie ciasne ciasto. Z ciasta uformuj owalny półwyrób i ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Posyp mąką na wierzchu i posmaruj kwaśną śmietaną. Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 30 minut.



Twoje notatki do przepisu: