

Chleb herbaciany z suszonymi morelami



Autor: **Maudie**

Przepisów: **367** Ocena: **14247**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 600 g
- Drożdże świeże 20 g
- Herbata smakowa (u mnie Earl Grey) 300 ml mocnego naparu
- Otręby pszenne 50 g
- Morele suszone ok 150 g
- Mleko 100 ml
- Sezam ok k 50 g
- Cukier 1,5 łyżeczki
- Sól 1,5 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Napar z herbaty wystudzić.

Morele pokroić w kostkę.

Wszystkie składniki na chleb dokładnie wymieszać i wyrabiać ciasto ok 15 min.

Wyrobione ciasto przykryć i pozostawić do wyrośnięcia ok 1 godz.

Po godzinie ciasto przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia i odstawić na godzinę.

Po tym czasie wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st i piec ok 40-50 min.

Smacznego:)



Twoje notatki do przepisu: