

# Chleb, który zawsze się uda

Autor: **edyt**Przepisów: **3** Ocena: **25**

&gt; 6 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 200 g mąki wrocławskiej
- 200 g mąki pszennej pełnoziarnistej
- 1 paczka suszonych drożdży
- 1/4 łyżeczki sody
- 1,5 łyżeczki soli
- 400 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżka oliwy lub oleju

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki wymieszaj widelcem w misce. Odstaw na 5-10 min przykryte ściereczką, aż zaczną rosnąć. Wtedy przełóż do foremki na keks, uprzednio posmarowanej olejem i oprószonej mąką.



- 2 Przykryj ściereczką i odczekaj znów 5-10 min. Kiedy chleb zacznie rosnąć i osiągnie 3/4 wysokości formy, wstaw do nagrzanego piekarnika do 210 st C. Piecz 10 min w tej temperaturze. Następnie zmniejsz do 190 st C i piecz jeszcze 50 min. Ostudź na kuchennej kratce, najlepiej wyjmij z formy :)



③ Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: