

Chleb powszedni

Autor: **annawk**Przepisów: **241** Ocena: **7892**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 1 kg mąki (pszenna z 4 łyżkami razowej)
- 15 gram drożdży z kostki
- 4 łyżki oliwy
- 2 łyżeczki cukru
- 3 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki kwasu cytrynowego (dziadek był zdziwiony)
- 660 ml mleka
- dodatki typu :kmonek, słonecznik, sezam....
- trochę masła do smarowania foremek

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko lekko podgrzać, dodać cukier, drożdże , wymieszać odstawić w ciepłe miejsce na 20 min. Pozostałe składniki (bez dodatków typu kminek....) włożyć do miski , dodać mleko z drożdżami i cukrem, wyrobić rękami ciasto , przykryć ściereczką i odstawić do ciepłego miejsca na 30 min. Dwie foremki keksówki ok 25-30 cm wysmarować masłem, z masy uformować chlebki ewentualnie dodając wybrane dodatki, przełożyć do foremki, przykryć ściereczką i odstawić do ciepła na 20 min. Chlebki włożyć do lekko rozgrzanego piekarnika , temperaturę doprowadzić do 180 st. i piec około 50 min. napawając się pięknym zapachem pieczonego domowego chleba. Smacznego powszedniego.

Twoje notatki do przepisu: