

Chleb pszenny



Autor: **aniolywkuchni**
Przepisów: **211** Ocena: **3955**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 30 dag maki pszennej
- 200 ml mleka
- łyżka cukru
- 2 dag drożdży
- łyżeczka soli

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotuj zaczyn: rozetrzyj drożdże z łyżką maki i łyżką cukru. Zalej je 50 ml ciepłego mleka, wymieszaj i odstaw do wyrośnięcia. pozostałą makę przesiej, wymieszaj z solą, dolej ciepłe mleko, dodaj wyrośnięty zaczyn i dokładnie wymieszaj. Starannie wyrób, przykryj ściereczką, odstaw do wyrośnięcia. Ciasto przełóż na stolnicę wysypaną mąką, chwile je zagniataj, następnie uformuj wałek długości formy. Przełóż go do formy i przez środek zrób na powierzchni podłużne nacięcie. Przykryj ściereczką i odstaw na 20 min do wyrośnięcia. Piecz w 180 st. około 45 minut.

Twoje notatki do przepisu: