

# Chleb pszenny z prażoną cebulką

Autor: **Akademia**Przepisów: **107** Ocena: **1186**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 300 ml ciepłej wody
- 20 g świeżych drożdży
- 3 łyżki prażonej cebuli
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 2 łyżeczki soli
- łyżeczka cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 Do ciepłej wody dodaję drożdże i cukier. Całość dokładnie mieszam i pozostawiam ciepłym miejscu na kilkanaście minut. Do miski wsypuję mąkę, sól i prażoną cebulę.
- 2 Do miski z suchymi składnikami dodaję zaczyn i olej. Ciasto zagniatam kilka minut i przekładam do wysmarowanej formy. Pozostawiam do wyrośnięcia na minimum 30 minut. Wyrośnięte ciasto piekę w 180 stopniach przez około 20-25 minut.

## Twoje notatki do przepisu: