

# Chleb szpinakowy



Autor: **Steve**

Przepisów: **563** Ocena: **5926**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto drożdżowe :
- mąka pszenna typ 650 4 szklanki
- drożdże świeże 20 g
- oliwa z oliwek 5 łyżek
- woda ciepła 350 ml
- sól 1 1/2 łyżeczki
- cukier 1 łyżeczka
- Dodatki :
- szpinak baby 2 garści
- Na wierzch :
- żółtko 1 szt
- mleko 1-2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże zasypać cukrem i poczekać, aż się rozpuszczą. Następnie dodać pozostałe składniki, w tym umyty, osuszony i drobno pokrojony szpinak i wymieszać. Wyrobione ciasto przykryć ściereczką i odstawić do podwojenia objętości w ciepłe miejsce.



- 2 Następnie przełożyć do keksówki wysmarowanej oliwą i poczekać jeszcze ok. 15 min. Piec w temp. 200 stopni przez ok. 20-25 min.  
Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: