

# Chleb tostowy



Autor: **JagodzianaCoffee**  
Przepisów: 39 Ocena: 568



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 450 g mąki tortowej
- 250 g wody
- 15 g drożdży
- 10 g masła
- 10 g mleka w proszku
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka soli

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozcieramy z cukrem - odstawiamy do czasu aż uzyskają płynną konsystencję. Następnie zaczyn łączymy z pozostałymi składnikami. Zagniatamy elastyczne, pulchne ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia, ciasto podwaja objętość.



- 2 Następnie przegniatamy ciasto i przekładamy do keksówki (25cm) wysmarowanej masłem i obsypanej mąką, odstawiamy do wyrośnięcia na około pół godziny. Kostki lodu wrzucamy do nagrzanego piekarnika, wstawiamy chleb i pieczemy go w temperaturze 190'C około 45 minut. Chleb jest upieczony jeżeli pukając od spodu słyszymy głuchy odgłos. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: