

Chleb ziołowy



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2474**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Mąka - 500 g
- Drożdże suche - 14 g
- Cukier - 2 łyżeczki
- Sól - 2 płaskie łyżeczki
- Otręby owsiane - 4 łyżki
- Ciepła woda - 400 ml
- Zioła prowansalskie - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże wsypujemy do miski, zalewamy ciepłą wodą i odstawiamy na 10 minut.
- 2 Do miski z drożdżami dodajemy mąkę, cukier, sól, otręby owsiane i zioła prowansalskie. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy łyżką. Odstawiamy na 30 minut do wyrośnięcia.
- 3 Masę przekładamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. pieczemy 50 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Z przepisu wychodzi 1 keksówka.

Twoje notatki do przepisu: