

# Chlebek z garnka na maslance



Autor: **Agusia123**

Przepisów: 5 Ocena: 230



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- ok 700 gram maki typ 550,
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 40 gram drożdzy świeżych
- 350 ml masłanki plus 200ml wody
- garść ziaren

## Sposób przygotowania:

- 1 make przesiac do miski dodać sol i ziarna wymieszać masłankę rozrzedzić z wodą lekko podgrzać dodać drożdże cukier i wymieszać dodać do przesianej maki, Wymieszać drewnianą łyżką ale tylko do połączenia się składników przykryć folią spożywcza wstawić do lodówki na 12 godzin (najlepiej to zrobić wieczorem) Na następny dzień wyjąć ciasto zagnieść na stolnicy albo na blacie parę razy włożyć spowrotem do miski i pozostawić w ciepym miejscu pod przykryciem jeszcze godzinkę czasu Po tym czasie do garnka żaroodpornego z pokrywą wyładamy ciasto chlebowe Wkładamy do zimnego piekarnika ustawiamy temperaturę do 230 st pieczemy chlebek 10 min potem zmniejszamy temperaturę do 200 pieczemy 30 min odkrywamy pokrywe i jeszcze 10 min pieczemy Smacznego



Twoje notatki do przepisu: