

Domowy chleb bez drożdży, bez zakwasu, bez wyrastania



Autor: **tasty-and-fit**
Przepisów: 211 Ocena: 4516



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500g mąki pszennej
- 400 ml jogurtu naturalnego lub kefiru lub maślanki (wg mnie na maślance jest najsmaczniejszy)
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Olej do posmarowania dłoni
- Ulubione ziarenka - słonecznik, siemie lniane, czarnuszka itp

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy jogurt, sól, sodę, proszek do pieczenia i dokładnie mieszamy. Dodajemy ziarenka i ponownie mieszamy. Ciasto odstawiamy na pół godziny aby gluten zaczął pracować. Piekarnik nastawiamy na 200 st. Keksówkę wykładamy papierem do pieczenia. Dłonie smarujemy olejem, przekładamy ciasto do keksówki i wyrównujemy. Chlebek wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok 45 min. Gorący wyjmujemy z foremki i zawijamy w ściereczkę aby skórka zmiękła a chlebek był wilgotny i nie wysechł za szybko. Zawinięty w ściereczkę zostawiamy do całkowitego wystudzenia. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: