

Domowy chleb z mieszanki mąk



Autor: **brysska**
Przepisów: **539** Ocena: **19786**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 250g mąki ryżowej
- 200 g mąki ziemniaczanej
- 140 g mąki kukurydzianej
- 600 ml ciepłej wody
- 1,5 garści płatków owsianych
- 1 łyżka octu
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli
- 1 opakowanie (7g) drożdży granulowanych
- kminek

Sposób przygotowania:

- 1 Mąki ryżową, ziemniaczaną i kukurydzianą wsypujemy do miski razem z płatkami owsianymi, solą oraz drożdżami.



- 2 Mieszamy i dolewamy wodę z octem. Dokładnie mieszamy i dolewamy oliwę. Mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.



- ③ Kiedy ciasto podrośnie wówczas przekładamy je do dwóch małych keksówek wysmarowanych olejem. Wierzch można posypać kminkiem. Tak wypełnione foremki odkładamy do wyrośnięcia.



- ④ Podrośnięte chlebki wkładamy do piekarnika nagrzanego do temp. 250°C i od razu zmniejszamy temperaturę do 200°C i ustawimy grzanie piekarnika na góra i dół bez termoobiegu. Chlebek pieczemy około 40-45 minut. Po upieczeniu chleb studzimy na kratce. Smacznego !!!



5 ;-D



6 ;-)))



Twoje notatki do przepisu: