

# Domowy chleb z płatkami owsianymi



Autor: **brysska**  
Przepisów: **538** Ocena: **18666**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 1 litr ciepłej wody
- 3 garście płatków owsianych
- 5 dag świeżych drożdży
- 2 łyżeczki octu
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka płatków owsianych do obsypania wierzchu
- olej do smarowania foremek
- bułka tarta do obsypania foremek

## Sposób przygotowania:

- 1 W 1/2 litra wody rozpuszczamy drożdże. Do drugiej połowy ciepłej wody dolewamy ocet. W misce mieszamy razem mąkę, sól, cukier i płatki owsiane. Do miski z mąką wlewamy wodę z drożdżami. Lekko mieszamy i dolewamy wodę z octem.



- 2 Wszystko mieszamy łyżką tylko do połączenia składników. Miskę z ciastem przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 20 minut do wyrośnięcia. Kiedy ciasto ładnie wyrośnie wówczas odgazujemy je za pomocą namoczonej w wodzie łyżki. Polega to na tym

aby mokrą łyżkę wbijać w ciasto, żeby uszło z niego powietrze.



- 3 Dwie prostokątne foremki smarujemy olejem i obsypujemy bułką tartą. Do tak przygotowanych foremek wylewamy ciasto dzieląc je proporcjonalnie do wielkości foremek (tak jak u mnie gdzie jedna jest ciut większa daję ciut więcej ciasta, jeżeli macie dwie takie same foremki to ciasto dzielicie na pół). Ciasto we foremkach wyrównujemy z pomocą mokrej łyżki. Tak wyłożone ciastem foremki przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia. Kiedy ciasto we foremkach ładnie wyrośnie, zdejmujemy folię (ja zawsze pomagam sobie nożem). Wierzch ciasta kropimy wodą i obsypujemy płatkami owsianymi.



- 4 Piekarnik nagrzewamy do 250°C. Foremki z chlebem wkładamy do nagrzanego piekarnika, po czym zmniejszamy temperaturę do 230°C i w tej temperaturze pieczemy domowy chleb przez około 50 minut. Upieczone bochenki naszego domowego chleba studzimy na kratce. Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: