

Chleb biały - przepis na mały bochenek:

- 250 ml ciepłej wody,
- 15 gr drożdży świeżych,
- 1,5 łyżeczki soli,
- 300 gr mąki pszennej,
- 100 gr mąki żytniej,
- 1 łyżkę oleju,
- 1 łyżkę cukru.

Drożdże rozpuścić w małej ilości wody (nie tej 250 ml) i dodać pozostałe składniki, ale bez oleju. Wyrobić lekko klejące się ciasto i wtedy dodać olej. Posypać mąką i zostawić w misce. Przykryć i odstawić na godzinę do wyrośnięcia (w ciepłe miejsce). Jeśli ciasto się klei to blaszkę posmarować olejem. Do rozgrzanego piekarnika 220 stopni wstawić naczynie z wrzącą wodą pod blachę. Ciasto wyjąć z miski i uformować - może być w foremce. Wstawić do piekarnika na około 50 minut. Po wyjęciu spryskać delikatnie wodą - aby nie była zbyt twarda skórka po wystygnięciu.

From:

<https://kamil.kbejt.pl/> - **kamil.orchia.pl**

Permanent link:

https://kamil.kbejt.pl/doku.php?id=przepis_na_chleb&rev=1547397544

Last update: **2025/01/11 18:57**

