

www.SztukaKulinarna.pl

Chleb domowy

ilość porcji **8** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	mąka pszenna	1 kg mąki pszennej
5	dkg	drożdże	5 dkg drożdży
2	szt	jajko	2 jajka
10	dkg	sól	opcjonalnie
		ser żółty	
		majeranek	
		cukier	

Przepis Z drożdży przygotować roztwór dodając letnią wodę, odrobinę mąki i cukru. Pozostawić w ciepłym miejscu na ok. 20 min. Mąkę przesiać przez sito. Dodać jajka, wodę roztwór drożdżowy, sól, suszone zioła i żółty ser. Wyrobić na gładkie ciasto. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwójnie zwiększy swoją objętość przełożyć do formy. Piec w średnio nagrzanym piekarniku przez ok. 30 min.

Składniki

1 kg mąki pszennej, 5 dkg drożdży, 2 jajka, ok. 1.5 łyżeczki soli, 500 - 700 ml letniej wody, 10 dkg żółtego sera pokrojonego w kostkę (1x1 cm) (opcjonalnie), 1 płaska łyżka suszonego majeranku lub kminku lub oregano lub mieszaniny tych ziół, odrobina cukru.