

## www.SztukaKulinarna.pl

### Pieczyno cebulowe

ilość porcji **4** czas **5 godzin** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
300	gram	mąka żytnia	300 g mąki żytniej
100	gram	mąka pszenna	100 g mąki pszennej
300	ml	woda	300 ml wody
15	gram	masło	15 g masła
1	szt	cebula	1 mała cebula
2	szt	czosnek	2 zębki czosnku

Przepis Do formy wsypać najpierw drożdże, a następnie mąkę, sól, cukier i pozostałe składniki. Cebulę i czosnek przed włożeniem drobno posiekać. Na samym końcu dolać wodę. Następnie formę umieścić w wypiekaczu. W panelu sterowania urządzenia wybrać typ chleba, jego pożądaną wielkość (podane Państwu składniki są niezbędne do upieczenie średniego bochenka) oraz stopień przyrumienienia skórki. Chleb taki piecze się ok. 5 h. Na 1 h przed zakończeniem pieczenia, pieczywo można oprószyć makiem. Składniki

300 g mąki żytniej,100 g mąki pszennej,300 ml wody,15 g masła,1 mała cebula,2 zębki czosnku,po 1 łyżce cukru i mleka w proszku,2 łyżeczki tartego chrzanu,1 łyżeczka soli,1 łyżeczka oleju lub oliwy,1 niepełna łyżeczka drożdży piekarniczych,ew. mak - do posypania.