





przepisy.pl

Chleb pszenny prościutki



Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- mleko - 0.5 litrów
- drożdże - 3 dekagramy
- sól - 1 łyżeczka

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki porządnie wyrabiać tak około 15 minut.
2. Po wyrobieniu trzeba uformować bochenek. Ja zwykle robię taki klasyczny owalny. Odrywam kawałeczek ciasta i formuję długi rulonik, który przylepiam na górze bochenka.
3. Odstawić do wyrośnięcia. U mnie zwykle około 20-30 minut w ciepłym miejscu: albo przy kaloryferze albo na otwartych drzwiach piekarnika, który właśnie się nagrzewa.
4. Chlebek smaruję rozbełtanym jajkiem z łyżką mleka. Smaruję górę i boki oraz posypuję czarnuszką. Można oczywiście czym kto lubi ;)
5. Piec około 1 godz. w 170 st., przez pierwsze 10-15 minut mile widziany termoobieg.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl