

Biała bułka przedwojenna



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	550 gramów
mleko	1/2 szklanki
jajko	1 sztuka
margaryna	2 łyżki
cukier	2 łyżki
drożdże świeże	40 gramów

Do blachy:

kasza manna

masło

Do posmarowania chleba:

mleko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozetrzeć z ciepłym mlekiem, łyżką cukru i 3 łyżkami mąki. Odstawić w ciepłe miejsce na około 15 minut.

Resztę mąki wymieszać z wyrośniętym rozczynem, jajkiem rozmąconym z łyżką cukru, stopioną margaryną oraz 5 łyżkami ciepłej przegotowanej wody.

Zagnieść, przykryć ściereczką i odstawić na 40 minut w ciepłe miejsce. Po tym czasie ponownie zagnieść i podzielić na 2 części.

Dwie keksówki o długości 20 cm natłuścić masłem, wysypać cienko kaszą manną i przełożyć ciasto.

Przygotowane blaszki z ciastem odstawić na kolejne 30 minut. Następnie posmarować ciasto kilkoma łyżkami mleka. Piec ok. 30 minut w temperaturze 200 stopni.

