

Chleb z płatkami ryżowymi Zewa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

mąka pszenna typ 500	400 gramów
mąka pszenna typ 750	250 gramów
płatki ryżowe	100 gramów
drożdże suche	8 gramów
sól	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
mleko	1 szklanka
woda letnia	1 szklanka
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki umieścić w misce i wyrobić ciasto. Oprószyć mąką i zostawić do wyrośnięcia. Gdy podwoi objętość kilka razy złożyć na 3 i uformować bochenek. Ponownie odstawić do wyrośnięcia. Naczynie żaroodporne wstawić do piekarnika, a piekarnik nastawić na 200 stopni. Gdy się zagrzeje włożyć do naczynia wyrośnięty bochenek i zakryć pokrywką. Piec 30 minut a potem zdjęć pokrywkę i dalej piec kolejne 30 minut. Upieczony chleb wystudzić na kratce.