

Chleb z szafranem

KRYSTYNA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	500 gram
drożdże	40 gram
letnie mleko	1i1/2 szk
jajko	1 szt
masło	125 gram
szafran sproszkowany	1 łyżeczka
szczypta soli	
cukier	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże wymieszać z cukrem w 2/3 szklanki letniego mleka. Z mąki uformować stożek, w środku zrobić zagłębienie i wlać drożdże. Wstępnie wyrobić i odstawić na 30 min. Szafran rozpuścić w odrobinie ciepłej wody i dodać do mąki wraz z jajkiem, solą, masłem i resztą mleka. Wyrobić gładkie ciasto. Odstawić na 60 min. Ponownie zagnieść ciasto i uformować chleb. Wyłożyć na blachę uprzednio wysmarowaną tłuszczem. Piec ok. 50 min. w temp. 180 stopni.