

Chleb z ziołami i otrębami



MAGDUŚ83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	80 dag
otręby pszenne	1 szklanka
drożdże	5 dag
cukier	1 szczypta
sól	1 łyżeczka
olej	2 łyżki
Rozmaryn suszony Prymat	1 łyżeczka
posiekana natki pietruszki	3 łyżki
mleko	1 szklanka
woda	1 szklanka
tymianek	1 (suszony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wsypujemy mąkę pszenną, otręby, zioła oraz sól.
- KROK 2 Do sypkich składników dodajemy drożdże wcześniej rozpuszczone w podgrzanym mleku i wodzie wymieszane z cukrem i 3 łyżkami mąki pszennej i zagniatamy ciasto. Odstawiamy na około godzinę do wyrośnięcia.
- KROK 3 Wyrośnięte ciasto dzielimy na pół i wkładamy do foremek wysmarowanych tłuszczem. Pieczemy przez godzinę w 200 stopniach.