

## CHLEBEK WATYKAŃSKI



### SMACZNA\_B



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### zakwas

<b>mąka pszenna</b>	1/2 szkl
<b>mleko</b>	1/2 szkl
<b>cukier</b>	1/2 szkl
<b>drożdże</b>	1 szczypta

### Ciasto:

<b>cukier</b>	500 g
<b>mleko</b>	250 ml
<b>mąka pszenna</b>	500 g
<b>olej</b>	250 ml
<b>jaja</b>	3
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 W poniedziałek 1/4 część zakwasu wlać do miski , wsypać 250 g cukru , nie mieszać , odstawić , przykryć ściereczką .
- KROK 2 We wtorek wlać 250 ml mleka , nie mieszać .W środę dodać 250 g mąki, nie mieszać .W czwartek zamieszać drewnianą łyżką rano , po południu i wieczorem .
- KROK 3 W piątek dodać 250 g cukru , nie mieszać .W sobotę podzielić na 4 części . W niedzielę do 4 części dodać mąkę .
- KROK 4 Wlać 250 ml oleju .

- KROK 5 Wbić całe jaja ,wsypać cukier waniliowy i szczyptę soli .
- KROK 6 Wszystko wymieszać drewnianą łyżką .
- KROK 7 Możemy dodać rodzynek obtoczonych w mące .
- KROK 8 Wsypujemy proszek do pieczenia , mieszamy .
- KROK 9 Ciasto wlewamy do formy keksowej .
- KROK 10 Pieczemy w 180 C około 45 minut . Wyjmujemy z piekarnika , studzimy .