

## Domowy chleb



### ONY\_ZA\_KARE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mleko</b>	1 szklanka
<b>drożdże</b>	15 g
<b>cukier</b>	1 czubata łyżeczka
<b>mąka pszenna typ 550</b>	2,5 szklanki
<b>mąka kukurydziana</b>	0,5 szklanki
<b>masło</b>	20 g
<b>sól</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier i drożdże rozpuszczamy w ciepłym mleku, dodajemy rozpuszczone masło, mieszamy. Wlewamy do mąki pszennej, wsypujemy mąkę kukurydzianą, dodajemy sól. Zagniatamy ciasto. Odstawiamy pod przykryciem w ciepłe miejsce na około godzinę. Potem ponownie zagniatamy, wkładamy do małej formy i odstawiamy znów pod przykryciem na około 30 minut. pieczemy w 190 stopniach około 35 minut