

Majonezowy chleb z czosnkiem niedźwiedzim



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże świeże	25 g
mleko ciepłe	1 szklanka
cukier	1/2 łyżki
mąka pszenna typ 650	5 szklanek
płatki jaglane	1 szklanka
sól	1 łyżka
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	2 łyżki
majonez	200 ml
woda ciepła	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozpuścić w mleku z dodatkiem cukrem, odłożyć na kilka minut.
- KROK 2 Wszystkie sypkie składniki przesypać do miski i dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Dodać do nich rozczyń drożdżowy, wodę i majonez, wymieszać.
- KROK 4 Ciasto wyrabiać ok. 15 minut. Miskę z ciastem przykryć czystą ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- KROK 5 Wyrośnięte ciasto zbić, uderzając w nie dłonią, przełożyć do dwóch małych keksówek, przykryć ściereczką i odłożyć do ponownego podrośnięcia.
- KROK 6 Chleb piec w 200 stopniach z funkcją hydropieczenie przez ok. 50-60 minut. Upieczony chleb wyjąć z foremek, studzić na kratce.