

Pszenny chleb z gruszką i płatkami orkiszowymi Zewa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna typ 500	750 gramów
gruszka	1 sztuka
płatki orkiszowe	100 gramów
mleko	2 szklanki
drożdże suche	8 gramów
sól	1 łyżka
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wlać mleko, dodać drożdże i wymieszać.

Potem dodać mąkę, sól i startą na grubych oczkach gruszkę a także płatki. Wszystko wymieszać i wyrobić ciasto. Oprószyć je mąką, zakryć miskę ściereczką i zostawić ciasto do wyrośnięcia.

Gdy ciasto wyrośnie, przełożyć je kilka razy składając na trzy i zostawić do ponownego wyrośnięcia.

Naczynie żaroodporne wstawić do piekarnika i nagrzać do 200 stopni.

Gdy się zagrzeje włożyć podrośnięty bochenek i zakryć pokrywkę, piec 30 minut. Potem pokrywkę zdjąć i dalej piec 30 minut.

Upieczony chleb wystudzić na kratce.