

CHLEB ORKISZOWY ZIOŁOWY Z WYPIEKACZA



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka orkiszowa	500 G
MLEKO LEKKO PODGRZANE	340 ML
drożdże świeże	12 G
kminek	1-2 ŁYŻECZKI
bazylia	PO 1/2 ŁYŻECZKI
sól	PO 1/2 ŁYŻECZKI
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	PO 1/2 ŁYŻECZKI
tymianek	PO 1/2 ŁYŻECZKI
oregano	PO 1/2 ŁYŻECZKI
majeranek	PO 1/2 ŁYŻECZKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z MĄKI ODBIERAMY 1-2 ŁYŻKI, W TO MIEJSCE DAJEMY OTRĘBY, ALBO JAKIEŚ PŁATKI (ŻYTNIE, OWSIANE ITP.) RAZEM WAGA MA MIEĆ 500G. NA DNO MASZYNY WLEWAMY MLEKO, WRZUCAMY MĄKĘ, PRZYPRAWY. NA KONIEC POKRUSZONE DROŻDŻE. USTAWIAMY NA CHLEB PEŁNOZIARNISTY, SKÓRKA WYPIECZENIE WYSOKIE, WAGA 750G.