

chleb pszenno-żytni z kminkiem



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	250 g
mąka żytnia	250 g
sól, kminek	WG UZNANIA
oliwa	2 łyżki
mleko letnie	340 ml
drożdże świeże	12 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wsypać do miski mąkę, sol, drożdże, oliwę, kminek i mleko, wymieszać na masę (mieszać 5-8 minut), przykryć ściereczką i zostawić na ok 30 min w ciepłym miejscu. nadać kształt, umieścić w formie, przykryć i znów musi wyrosnąć ok 40 min. piec w 210 stopniach ok 10 min, potem obniżyć temp do 180 i piec 40-45 min. wyłączyć piekarnik i zostawić ok 15 min zanim wyciągniemy.