

Chleb Dukana



ANNA134



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

otręby pszenne	1 łyżka
otręby owsiane	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 płaska łyżeczka
jajko	1
dowolne przyprawy	do smaku
serek homogenizowany	1 (chudy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Otręby mielimy na mąkę i łączymy z pozostałymi składnikami. Proszek do pieczenia można zastąpić rozpuszczonymi w odrobinie ciepłego mleka drożdżami (wówczas należy pozostawić ciasto do wyrośnięcia). Ciasto przekładamy do foremki i pieczemy na złoty kolor w temp. 180 st.