

Chlebek wileński



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna razowa	5 kg
woda	2 i 1/2 l.
drożdże	5 dkg
sól	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę połącz z 2l wody. Drożdże rozmocz w szklance zimnej wody, a potem wymieszaj je z ciastem i postaw na 2 godz. w temp. 30 st. Kiedy rozczyń się podniesie, dodaj łyżkę soli i pozostaw na pół godz. Wyrób chlebki (5-6 bochenków), połóż na posmarowane masłem blachy w taki sposób, by ciasto zajmowało 1/3 wysokości blachy. Pozostaw w cieple, a gdy wyrośnie, posmaruj roztrzepanym jajkiem, wstaw do piekarnika i piecz ok 45 min.