Chleb



MAGDA1995

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	5 dag
cukier	2 łyżki
woda	1 l
mąka pszenna	1 kg
płatki owsiane	3 szklanki
słonecznik łuskany	10 dag
sól	2 płaskie łyżki
woda	1/2 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1/2 szklanki wody rozpuszczamy w niej 5 dag drożdży+ 2 łyżki cukru. Mieszamy i wlewamy do 1l ciepłej wody. POzostawiamy na 30 minut. Następnie dodajemy wszystkie pozostałe składniki po kolei. Mieszamy wszystko drewnianą łyżką. Nakładamy do 2 podłużnych form. Pieczemy 1 godz. 15 min. w temperaturze 180 stopni.