

Szybki chleb



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kg
otręby pszenne prażone	1/2 szk
woda	1/2 l
drożdże świeże	100 g
cukier	2 łyżki
sól	2 łyżeczki
olej	8 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozrabiamy z cukrem. Dodajemy wodę, sól, olej, mąkę i otręby i całość wyrabiamy. Oprószamy mąką i odstawiamy do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie powtórnie chwilę wyrabiamy i układamy w wysmarowane olejem foremki keksówki. Ponownie czekamy aż ciasto na chleb wyrośnie. Wstawiamy do nagrzanego na 180 stopni piekarnika i pieczemy 35 minut.