

Chlebek kanadyjski



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
drożdże	1/3 kostki
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
olej	3 łyżki
mleko ciepłe	odrobina
masło	1/2 łyżeczki
woda letnia	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do naczynia wsypujemy mąkę, sól, cukier. Wlewamy olej, wodę i rozpuszczone w mleku drożdże. Wyrabiamy ciasto. Przykrywamy i odstawiamy na ok 40 minut do wyrośnięcia. Wykładamy ciasto na pokrytą papierem blachę. Odstawiamy ponownie na ok. 20-40 minut. Smarujemy wierzch masłem i pieczemy 40 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni.