

Chleb „bakaliowa fantazja” z wypiekacza do chleba.



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda letnia	350 ml
olej	2 łyżki
sól	1,5 łyżeczki
cukier	1,5 łyżki
mleko w proszku	2,5 łyżki
biała mąka piekarska	500 g
otręby pszenne	100 g
śliwki suszone	100 g
skórka pomarańczowa kandyzowana	2 łyżki
jabłka suszone	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kolejność dodawania składników:

- Płynny (woda, olej)
- Sól
- Cukier
- Pierwsza połowa mąki
- Mleko w proszku
- Otręby
- Druga połowa mąki
- Drożdże

Włączamy urządzenie do pieczenia chleba na program „chleb pełnoziarnisty”. Po usłyszeniu drugiego sygnału dodać śliwki, skórkę pomarańczową i pokrojone jabłka suszone.