Pszenny chleb na kefirze (drożdże)



MNIAM

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kefir	300 ml
mąka pszenna	500 g
cukier	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
drożdże	12,5 g
olej	1 łyżka
jajko	
mleko	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Z ciepłego kefiru, drożdży i cukru zrobić zaczyn. Odstawić na 15 min. Dodać mąkę i olej. Wyrobić ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia ok 1 godz. Jeszcze raz krótko wyrobić. Włożyć do foremki i odstawić do wyrośnięcia. Aż ciasto podwoi objętość.

KROK 2 Jajko roztrzepać z mlekiem i posmarować po wierzchu.

KROK 3 Piec w 200 stopniach około 40 min. Smacznego!