

## Chleb pszenno-żytni



**ALAAA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| <b>mąka pszenna</b> | 0,5 kg       |
| <b>mąka żytnia</b>  | 0,5 kg       |
| <b>drożdże</b>      | 5 dkg        |
| <b>sól</b>          | 1,5 łyżeczki |
| <b>olej</b>         | 4 łyżki      |
| <b>miód</b>         | 1 łyżeczka   |
| <b>woda</b>         | 3 (ciepła)   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużej misce wymieszać drożdże, mąkę pszenną, ciepłą wodę i miód, zagnieść aż powstanie gładkie ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 1 h do wyrośnięcia. Następnie dodać sól, olej i mąkę żytnią ponownie zagnieść na jednolite ciasto. Wyłożyć do formy keksówki i odstawić na 1 h. Piec w 180 st około 40 min.