Domowy chlebek

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kg
mleko	1 litr
drożdże świeże	10 dag
otręby	1 opak(250 g)
siemię lniane	3 łyżki
kminek	1 łyżka
cukier	2 łyżeczki
sól	1 łyżka
jaja	2-3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować i ostudzić.
Dodać drożdże, cukier i 2 łyżki mąki do 1/2 litra ciepłego mleka.
Odstawić na 10 - 15 minut w ciepłe miejsce, a gdy zaczyn się wzburzy wlać do naczynia z pozostałymi suchymi składnikami oraz z jajkami..
Dokładnie wyrobić ciasto, a podczas wyrabiania dodawać pozostałe mleko.
Odstawić wyrobione ciasto w ciepłe miejsce, by podwoiło swą objętość.
Przełożyć do wysmarowanych tłuszczem lub wyłożonych papierem do pieczenia 2 podłużnych wąskich blaszek lub do jednej prostokątnej blaszki.
Odstawić do wyrośnięcia.
Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C. około 80 minut.

Domowy chleb z nasionami lnu i kminkiem, smaczny, ale ma jeden feler - szybko znika