Chleb fiński

smakujmy

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min

łatwy

16 porcji

Składniki:

jogurt natl. lub fefir - 1/2 litr
drożdże - 5 dag
sól - 1/2 łyżka
miód płynny - 2 łyżka
mąka żytnia - 2 i 1/2 szklanka
mąka pszenna - 2 - 2 i 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Letni jogurt rozetrzeć z drożdżami, dodać sól i miód, wymieszać. Wsypać mąkę żytnią, wyrobić. Dodać mąkę pszenną, ponownie wyrobić i odstawić na 20 min w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wyłożyć na stolnicę, zagnieść, podzielić na dwie części, uformować okrągłe bochenki. Ułożyć chleby na natłuszczonej blasze, odstawić na 45 min do wyrośnięcia. Nakłuć kilka razy widelcem, piec ok. 30 min w temp. 200 st. C.