Chleb ziemniaczany z kminkiem

paulina2157

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

130 min | łatwy | 18 porcji

Składniki:

- ziemniaki - 1/2 kg
- mąka Bio - 1 kg
- mleko - 3/4 szklanka
- kminek - 2 łyżka
- drożdże - 50 g
- sól - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać ugotować odlać wodę i rozbić tłuczkiem. Gdy będą na tyle ciepłe że można do nich włożyć rękę dodać 0,5 kg mąki i wyrobić ciasto. Pozostawić na noc w misce przykrytej ręczniczkiem w ciepłym miejscu. Na drugi dzień do letniego mleka w kruszyć drożdże dodać szczyptę soli i łyżkę mąki gdy drożdże wyrosną dodać do ciasta z pozostałą ilością mąki i soli i wyrobić ciasto. Pozostawić by wyrosło. Do ciasta wsypać kminek i ponownie zagnieść podzielić na dwie części. Włożyć do foremek ponownie zostawić by ciasto wyrosło delikatnie oprószyć mąką i piec w temp 180 stopni przez ok 1 godzinę aż chleb będzie lekko złoty. Po wyjęciu z piekarnika i form owinąć w kilka ręczniczków bo chleb nie może szybko wystygnąć by nie był za twardy.