




Domowy chleb

 smakujmy


Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 425 g

mleko - 340 ml

mąka żytnia - 75 g

cukier - 1 łyżka

drożdże instant - 1 opakowanie

płatki owsiane - 1 łyżka

sól - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę, drożdże, cukier i sól wsypać do miski. Dolać ciepłe mleko. Wyrabiać ciasto (można robotem) dopóki nie będzie gładkie oraz elastyczne. Ciasto przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 45 min.

Po tym czasie wyrobić ciasto jeszcze kilka minut. Uformować bochenek, przełożyć go na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, przykryć ściereczką i odstawić na 2 godz do wyrośnięcia.

3. Po tym czasie chleb delikatnie naciąć ostrym nożem, posmarować mlekiem i posypać płatkami owsianymi. Piec 10 min w 210 st, następnie obniżyć temp. do 180 i piec jeszcze 40 min. Wystudzić w uchylonym piekarniku.