

Chleb pszenny



Składniki

forma prostokątna 30 cm

700 g - mąki pszennej

opakowanie dużych
drożdży

1 łyżeczka - cukru

1 łyżeczka - soli

15-20 g - masła lub

margaryny

400-425 ml - wody

nieco tłuszczu do formy

Opis wykonania

Przepis na chleb z ciasta drożdżowego.

Z podanych składników przygotować ciasto drożdżowe i pozostawić do wyrośnięcia. Zagnieść ciasto drożdżowe i włożyć do nasmarowanej formy. Jeszcze raz pozostawić na ok. 40 minut do wyrośnięcia. Następnie piec w podany sposób.

Sposob nastawiania:

Grzanie górne/dolne 180-200°C, 30-40 minut.

Wskazówka: zamiast wody można użyć również mleka.