

Chleb na piwie



Składniki

3 szklanka - mąka
pszenna chlebowa
4 łyżeczka - proszek do
pieczenia
1/4 szklanka - cukier
brązowy
500 ml - piwo pszeniczne
1/2 łyżeczka - sól

Opis wykonania

biały pszenne chleb z dodatkiem piwa pszenicznego i uwieńczone
czarnuszką

mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól mieszamy. Dolewamy piwo
i mieszamy. Przelewamy ciasto do formy, posypujemy czarnuszką i
wkładamy do rozgrzanego piekarnika do 180 st na 45 minut.
Wyjmujemy jak będzie w kolorze złotym. Gotowe