

# 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