



CHLEB NA SERWATCE

Składniki:

- 300 g mąki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 30 ml wody
- 300 ml serwatki
- 10 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka oleju
- szczypta soli

Wykonanie:

- do kubka wlać 30 ml ciepłej wody, dodać cukier i rozkruszyć drożdże
- całość dokładnie wymieszać i odstawić do wyrośnięcia
- do miski wsypać mąkę, dodać olej oraz serwatkę, roztwór z drożdży i całość dokładnie wymieszać
- dodać szczyptę soli i dalej wyrabiać, aż ciasto nabierze jednolitej konsystencji
- gotowe ciasto przełożyć do foremki, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 30 minut lub dłużej (ciasto powinno dwukrotnie zwiększyć swoją objętość)
- nagrzać piekarnik do temperatury 200°C
- włożyć foremkę do nagrzanego piekarnika i piec przez około 50 minut