

Przepis na chlebek

5 dag drożdży + ½ szkl. ciepłej wody

1 kg mąki

1 szklanka piwa

2 do 2 ½ szklanki wody (w zależności od mąki)

1 łyżeczka cukru lub 1 łyżka miodu

1 łyżka soli

1 szklanka(płatków owsianych, słonecznika, dyni, pokrojonych śliwek suszonych, żurawiny)
z czym kto lubi ☺

Wszystkie sypkie składniki wsypać do miski, następnie dodać piwo, drożdże rozpuszczone w 0,5 szkl. ciepłej wody i mieszając dodawać pozostałą wodę. Wymieszać drewnianą łyżką i odstawić na 30min do wyrośnięcia. W tym czasie przygotować 2 foremki keksówki (krótkie ok. 25 cm dł. i około 12 cm szerokości), wysmarować je olejem i wysypać mąką. Następnie ciasto chlebowe przełożyć do foremek i włożyć na 10 min w temp. 80 st., a następnie piec przez 1 godzinę w 180st. Po upieczeniu od razu wyjąć z foremek na deskę. ☺

