

Chleb z orzechami

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smacznego :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna razowa - 4 szkl.
- otręby pszenne - 1 szkl.
- zarodki pszenicy - 2 łyżka(i)
- płatki owsiane - 2 łyżka(i)
- posiekane orzechy włoskie - 1/2 szkl.
- rodzynki - 1/2 szkl.
- drożdże - 10 dag
- olej sojowy - 2 łyżka(i)
- cukier - 1 łyżeczka(i)
- mleko - 1 szkl.

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Wymieszać drożdże, letnie mleko, cukier, odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
2. Dodać pozostałe składniki, wyrobić, ponownie odstawić.
3. Uformować chleb, włożyć do blachy wysmarowanej olejem i posypanej otrębami.
4. Po wyrośnięciu posmarować wodą i upiec.

