

**KOCHANI DZIŚ ZACHĘCAM WAS DO SPRÓBOWANIA SWOICH SIŁ W
PIECZENIU CHLEBA.
CHLEB JEST BARDZO PROSTY, BĘDZIECIE POTRZEBOWALI NIEWIELKIEJ
POMOCY STARSZEGO RODZIEŃSTWA LUB RODZICA.
POWODZENIA**

TEMAT: CHLEB PSZENNY Z ZIARNAMI



NIEZBĘDNE PRODUKTY NA 1 PORCJĘ = DWIE PODŁUŻNE FOREMKI

5 DKG DROŻDŻY (PÓŁ PACZKI)



1 ŁYŻKA SOLI

1



1 ŁYŻKA CUKRU

1



8 ŁYŻEK PŁATKÓW OWSIANYCH

8



4 SZKLANKI CIEPŁEJ WODY

4



1 KILOGRAM MĄKI PSZENNEJ

1 KG



SKŁADNIKI DODATKOWE (WG UZNANIA)

GARŚĆ PESTEK SŁONECZNIKA



GARŚĆ PESTEK DYNI



GARŚĆ SIEMIENIA LNIANEGO



WYKONANIE:

DROŻDŻE, SÓL I CUKIER WKŁADAMY DO DUŻEJ MISKI



MIESZAMY AŻ DO ROZPUSTWENIA



DODAJEMY 8 ŁYŻEK PŁATKÓW OWSIANYCH



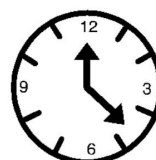
WLEWAMY 4 SZKLANKI CIEPŁEJ WODY



I MIESZAMY



ODSTAWIAMY W CIEPŁE MIEJSCE NA 30 MINUT



W TYM CZASIE WYKLADAMY FOREMKI NA CHLEB



PAPIEREM DO PIECZENIA



I PRZYGOTOWUJEMY MIKSER LUB ROBOT Z KOŃCÓWKAMI DO CIASTA



DROŻDŻOWEGO

PO UPŁYWIE CZASU WSYPUJEMY 1KG MĄKI
POŁĄCZENIA SIĘ SKŁADNIKÓW



I MIKSUJEMY DO

NA KOŃCU DOSYPUJEMY ZIARNA





I MIESZAMY



CIASTO PRZEKŁADAMY DO DWÓCH FOREMEK



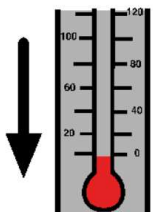
MOŻNA POSYPAĆ JE SŁONECZNIKIEM



LUB MAKIEM

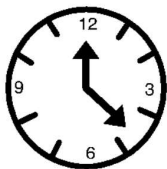


FOREMKI Z CIASTEM WKŁADAMY DO ZIMNEGO PIEKARNIKA



I WŁĄCZAMY GO USTAWIAJĄC TEMPERATURĘ 180 ° C

OD MOMENTU NAGRZANIA SIĘ PIEKARNIKA USTAWIAMY CZAS PIECZENIA



NA 1 GODZINĘ

PO TYM CZASIE OSTROŻNIE WYJMUJEMY CHLEB UŻYWAJĄC RĘKAWIC



KUCHENNYCH

GOTOWE 😊 SMACZNEGO :)

A TO MÓJ CHLEBEK



CZEKAM NA ZDJĘCIA Z WASZYCH WYPIEKÓW 😊
JADZIA PARYS