

Chleb domowy

Przepis: Karolina Remiasz-Konefał, mama Piotra (DILV + PLE)

Składniki:

- 1 szkl. zakwasu
- 300 g mąki żytniej (typ 720)
- 280 g mąki pszennej (typ 650)
- 1,5 łyżki soli
- 1 ¼ szkl. wody
- Opcjonalnie - 0,3 szkl. dodatków według uznania (w przypadku diety MCT nie mogą to być nasiona oleiste)

Przygotowanie:

Ciasto zarobić i pozostawić na noc do wyrośnięcia. Piec godzinę w temp. 200 st.C lub w urządzeniu do pieczenia chleba wg wskazań producenta urządzenia.

