

Toustový chleba z domácí pekárny

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 1 lžička
- sušené droždí 2 lžička
- máslo 40 g
- mléko 320 ml
- hladká mouka 250 g
- polohrubá mouka 250 g
- olej 1 lžíce
- sůl 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do pekárny nalijeme mléko, rozpuštěné máslo a olej. Nasypeme oba druhy mouky. Do jednoho rohu nasypeme sůl a do druhého cukr a droždí.

Pekárnu zavřeme a nastavíme program Toustový.

Po ukončení programu chléb vyklopíme z formy a necháme vychladnout na kovové mřížce.