

Bylinkový toastový chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 2 lžíce
- hladká mouka 3 hrnek
- sůl 1 lžička
- olivový olej 2 lžíce
- sekané bylinky 2 lžíce
- cukr 1 lžíce
- voda 1 hrnek
- sušené droždí 1 lžička

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do domácí pekárně nalijeme vodu, olej, mléko a přidáme všechny ostatní suroviny.

Domácí pekárnou zapneme na hlavní program, světlou kůrku a velikost bochníku 700g. Z bylinek můžeme použít bazalku, oregano, petrželku, pažitku, šalvěj a jiné.

Hotový bylinkový toastový chléb vyjmeme a můžeme se do něj pustit.