

Фермерский хлеб с сухими грибами

2009-05-25 18:00:30



Ароматный хлеб с хрустящей корочкой и нежным мякишем. Невозможно пройти мимо!!!

Итак, нам понадобится:

500 мл теплой воды

2 ч. л. соли

1,5 ч. л. сахара

1 мелко рубленая средняя луковица, обжаренная в сливочном масле

400 г пшеничной муки

140 г ржаной муки

140 г цельнозерновой муки

20 грамм сухих грибов, молотых кофемолкой в муку

1 ч. л. сухих дрожжей или 10 г живых

Дрожжи разводим в тёплой воде с сахаром и оставляем на 10 минут. Смешиваем все ингредиенты в ведёрке и печём в основной программе. Размер большой, корочка средняя.

Если у вас нет хлебопечки:

Дрожжи разводим в тёплой воде с сахаром. Просеиваем три вида муки, смешиваем с молотыми грибами и солью. Постепенно вливаем воду с дрожжами, замешивая эластичное тесто. В конце вмешиваем остывший лук. Накрываем тесто полотенцем и оставляем в тёплом месте на час.

Выпекаем примерно час при 180°С.

☐ © www.njama.ru