

Bílý chléb



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 8

2073 kalorií , **10 g** cukrů , **36 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: Jakub Vojtěch

Odkaz: <https://srecepty.cz/bily-chleb>

Příprava

V odměrce rozšleháme vejce a dolijeme do 200 ml mlékem. Přidáme 100 ml vody. Vše nalijeme do formy. Přidáme ostatní ingredience v uvedeném pořadí. Zapneme program FRENCH (v pekárně ETA Harmony program SENDVIČ), světlá kůrka. Upečený chléb vyklopíme z nádoby a necháme v utěrce na mřížce vychladnout. Výsledkem je chléb velice podobný chorvatskému bílému chlebu. S meruňkovou marmeládou - naprostá delikatesa.

Ingredience

- ✓ 1 vejce
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 100 ml vody
- ✓ 25 g rozpuštěného másla
- ✓ 2 lžičky soli
- ✓ 1 lžička cukru
- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 1 lžice sušeného droždí (kvasnic)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny