

Drożdżówka

w automacie do chleba

Składniki 1/2:

- 125 ml mleka
- 1/8 kostki drożdzy świeżych 1,25 dkg
- cukier waniliowy
- 1,5 łyżki cukru
- 0,25 kg maki
- 1/8 kostki masła ($250/8 = 31,25\text{g}$)
- 1/4 łyżeczki soli
- 1 jajo

Program 4 750g niskie rumienienie

— Na dno maszyny wlewam mleko, wrzucam jaja i masło. Potem wsypuję mąkę, sól, oba cukry, pokruszone drożdże. W trakcie mieszania sprawdzam czy ciasto nie jest zbyt rzadkie i jeżeli zachodzi potrzeba dosypuje mąki. Dodać rodzynki lub skórki. Po wyrośnięciu ciasta, a przed fazą pieczenia posypać kruszonką lub posmarować jajkiem.

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

<https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ciasta:drozdzowka>

Last update: **2020/07/06 11:43**

