

PIECZEMY CHLEB Z MAKSIEM I JEGO MAMĄ 😊



KUBUSIE PUCHATKI I MISIE PANDA
Z NIEDŹWIADKOWEJ CHATKI



LISTA SKŁADNIKÓW:

- 500 GR MĄKI PSZENNEJ LUB CHLEBOWEJ
- 1 PEŁNA SZKLANKA LETNIEJ WODY
- 25 GR ŚWIEŻYCH DROŻDŻY LUB 7 GR SUSZONYCH
- 1 PŁASKA ŁYŻKA CUKRU
- 1 ŁYŻECZKA SOLI
- 1 ŁYŻKA MIĘKKIEGO MASŁA
- 1 ŁYŻKA OLEJU

Najważniejszy w pieczeniu chleba jest
dobry humor jak widać na obrazku !
Maksiu twierdzi: Uda się, czy się nie uda i
tak chlebek będzie w brzuszku!



Ale czas zabrać się do pracy! Do miseczki wsypujemy
cukier i dodajemy łyżkę wody.



Dodajemy pokruszone drożdże,
mieszymy i odstawiamy na 15
minut.



Po 15 minutach w misce lub garnku mieszamy drożdże
i wszystkie pozostałe składniki. Dokładnie wyrabiamy
na gładką masę i odstawiamy na 1 godzinę w ciepłe
miejsce.



Po godzinie jeszcze raz wyrabiamy ciasto. Smarujemy formę „keksówkę” masłem, można wysypać tartą bułką i wlewamy ciasto do formy.



Wkładamy foremkę do nagrzanego piekarnika na 200 stopni na godzinę. Po upieczeniu wyciągamy do wystygnięcia.





W międzyczasie, gdy chlebek się piecze sprzątamy po pracy: myjemy naczynia, chowamy produkty, wycieramy stanowisko pracy.

W przerwie, możemy dokończyć zadania od pani Ani 😊

**Maksiu z mamą radzi, że najważniejszy składnik dobrego chlebka
to UŚMIECHNIĘTE SERCE** ❤️



**WSPANIAŁY
WYSZEDŁ!!!
GRATULACJE!!!**

**DZIĘKUJEMY
MAKSIOWI
I JEGO MAMIE !!!**

SMACZNEGO !