

Chleb kminkowo-piwny

Kawałki chleba kminkowego to wspaniałe dopełnienie każdego dania, od piezzonego kurczaka po meksykańskie chili.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

55 minut

LICZBA PORCJI:

1 chleb

SKŁADNIKI:

475 g mąki
3 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka soli
50 g cukru
1 łyżeczka kminku
1 puszka piwa lub piwa bezalkoholowego
50 g masła, roztopionego

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Wymieszać w misce mąkę, proszek do pieczenia, sól, cukier, kminek, piwo i masło, szybko wyrobić.
- 2) Przełożyć do natłuszczonej formy. Piec 40–45 minut w

temperaturze 180°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 156 kcal, 7 g tłuszczów (w tym 3 g NKT), 43 mg cholesterolu, 347 mg sodu, 18 g węglowodanów, 1 g błonnika, 3 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock