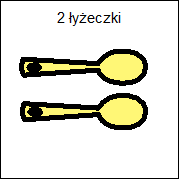
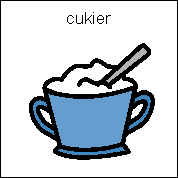


**CHLEB ZIOŁOWY**

CIASTO:

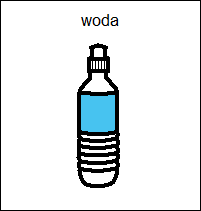


- 40g OLEJU

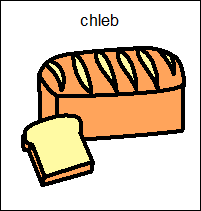
- 2 łyżeczki SOLI

- ½ łyżeczki CUKRU

- 40g DROŻDZY

- 600g MĄKI PSZENNEJ

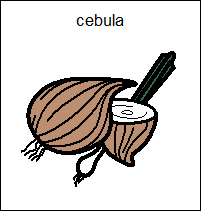
- 300g WODY

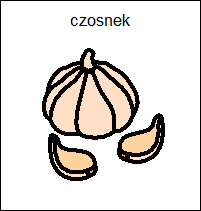


**CHLEB ZIOŁOWY**

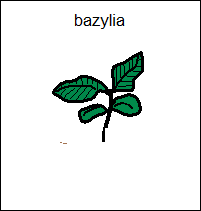
MASŁO ZIOŁOWE:

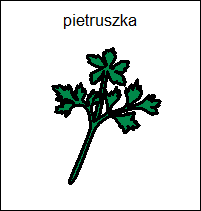


- 120g MASŁA

- 60-80g CEBULI

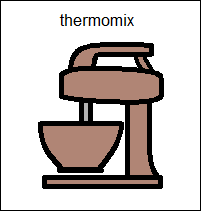
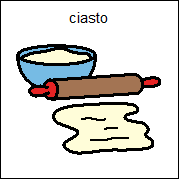
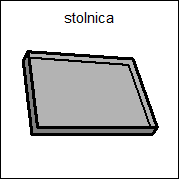
- 1 ząbek CZOSNKU

- 5 gałązek BAZYLI

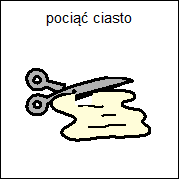
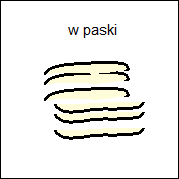
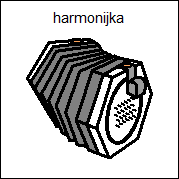
- 5 gałązek PIETRUSZKI

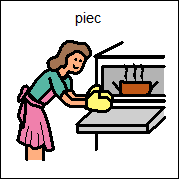
- 1 łyżeczka SOLI

PRZYGOTOWANIE CIASTA:

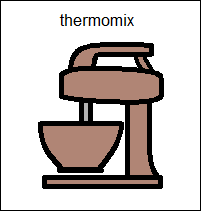
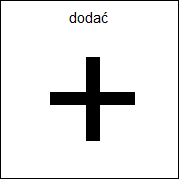
* WSZYSTKIE SKŁADNIKI NA CIASTO WŁOŻYĆ DO NACZYNIA THERMOMIX I WYRABIAĆ 2 MIN.
* WYJĄĆ CIASTO NA STOLNICĘ I ROZWAŁKOWAĆ.
* POSMAROWAĆ CIASTO MASŁEM ZIOŁOWYM.



* POCIĄĆ CIASTO NA PASKI I ZŁOŻYĆ W HARMINIJKIĘ .
* UŁOŻYĆ W TORTOWNICY I PIEC 30-40 MIN. 200 stopni C



PRZYGOTOWANIE MASŁA:

* WSZYSTKIE SKŁADNIKI NA MASŁO WŁOŻYĆ DO NACZYNIA THERMOMIX I ROZDROBNIĆ 8s/obr5
* ZGARNĄĆ KOPYSTKĄ, DODAĆ MASŁO I SÓL I WYMIESZAĆ 25s/obr6
* POSMAROWAĆ CIASTO MASŁEM ZIOŁOWYM.