

Chleb cebulowy

Składniki:

- ok. 400 g mąki pszennej,
- ok. 270 ml wody,
- 1/2 cebuli,
- 15 g drożdży,
- łyżeczka cukru,
- olej,
- masło do podsmażenia cebuli

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki umieszczamy w misce, mieszamy i wyrabiamy na gładką kulę. Następnie smarujemy olejem i odstawiamy do wyrośnięcia. Gdy ciasto zwiększy objętość dodajemy cebulę, którą wcześniej kroimy w paski i podsmażamy na maśle.

Ciasto przekładamy do foremek i ponownie odstawiamy na około godzinę by wyrosło, aż chleb będzie miał wyraźną "kopułkę".

Wstawiamy do nagrzanego do 220 stopni Celsjusza piekarnika i pieczemy przez około 1 godzinę.

Źródło: " Smaki dzieciństwa - pieczywo codzienne i obrzędowe regionu łowickiego". Wydawca: Muzeum w Łowiczu.

Przepis podany przez Marię Wojdę, ur. w 1925r.

Wykonany przez Tomasza, Weronię i Wojtusia Stawickich z Łowicza.