

Chleb "Stasi"

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej,
- 10 dag drożdży,
- 3/4 l ciepłej wody,
- łyżka soli,
- łyżka cukru,
- 1/2 szklanki ziaren siemienia lnianego i słonecznika.

Sposób wykonania:

Drożdże rozrabiamy w ciepłej wodzie z łyżką cukru i zostawiamy do wyrośnięcia.

Kiedy ciasto wyrośnie, do miski wsypujemy mąkę i sól. Wyrabiamy ciasto. Na końcu dodajemy słonecznik, siemię i krótko wyrabiamy. Gotowe ciasto wkładamy do brytfanny wysmarowanej masłem i posypanej słonecznikiem. Wierzch chleba smarujemy wodą. Pieczemy 1 godz. Gdy chleb zostanie upieczony, gorący smarujemy zimną wodą.

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

Przepis podany przez Zofię Kuś, ur. w 1927r.

Wykonany przez KGW Mysłaków (Ewę Bartkowską, Monikę Czarnocką, Stanisławę Nowak, Renatę Papiernik, Grażynę Trydułską).