

## Chleb drożdżowy z pęczakiem



**ALEX\_M**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	200 g
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>drożdże świeże</b>	10 g
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>mąka pszenna typ 650</b>	350 g
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>kasza pęczak</b>	100 g
<b>słonecznik łuskany</b>	do posypania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

##### KROK 1

Pęczak ugotować w lekko osolonej wodzie, odcedzić i wystudzić.

##### KROK 2

Do misy robota wsypać mąkę pszenną, dodać sól. W letniej wodzie rozpuścić cukier i drożdże. Wlać do misy robota, dodać oliwę oraz kaszę. Wyrobić jednolite ciasto, odstawić na godzinę w ciepłe miejsce.

##### KROK 3

Po tym czasie ciasto przełożyć do długiej keksówki, wyścielonej papierem. Wierzch posypać słonecznikiem. Przykryć ściereczką, odstawić do napuszenia.

##### KROK 4

Gdy chleb wyrośnie wstawić formę do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec około 40-45 stopni.

##### KROK 5

wystudzić na kratce

