

## Chleb orzechowy



### PIETRUSZKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>drożdże świeże</b>	50 g
<b>mąka pszenna</b>	350 g
<b>mąka pełnoziarnista</b>	150 g
<b>sól</b>	1 kopiasta łyżeczka
<b>orzechy włoskie</b>	10 dag
<b>woda ciepła</b>	
<b>tłuszcz do formy</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuszczamy w niewielkiej ilości ciepłej wody. Odstawiamy na kilka minut. Mąki mieszamy ze sobą. Robimy w niej zagłębienie i wlewamy drożdże. Lekko podsypujemy mąką i zagniatamy wstępne ciasto. Odstawiamy na 1 godzinę. Następnie dodajemy sól i ciepłą wodę zagniatają elastyczne ciasto. Na koniec dodajemy posiekane orzechy. Odstawiamy do wyrośnięcia. Następnie ciasto ponownie zagniatamy i przekładamy do wysmarowanej tłuszczem formy. Pozostawiamy na ok 30 minut. Nagrzewamy piekarnik i pieczemy ok 50 - 60 minut w 190 stopniach. Smacznego!