

Chleb pełnoziarnisty



CZARNULA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	490 ml
sól	2 łyżeczki
cukier	2 łyżeczki
mleko w proszku	2 łyżki
mąka pszenna	240 gram
mąka razowa	460 gram
drożdże	1 i 1/2 łyżeczki
ziarna słonecznika	garść
ziarna z pestek dynii	garść
olej słonecznikowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do formy wlej wodę, olej, sól, cukier i mleko w proszku. Następnie mąki i drożdże. Nastaw piecyk na czas ok 3 godz 10 min. i piecz na programie dla chleba pełnoziarnistego (lub nastaw określony czas). Po 20 min wyrabiania ciasta dodaj ziarna. Po zakończeniu programu wyjmij chlebek na kratkę i pozostaw do wystygnięcia.