

CHLEB PEŁNOZIARNISTY



PRIMAVERA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pełnoziarnista	300 g
ziarna	200 g
masło	80 g
mleko	750 ml
miód prawdziwy	1 łyżeczka
sól	2 łyżeczki
drożdże świeże	50 g
żółtko jajek	1 sztuka
śmietana	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wsypać do miski, zrobić zagłębienie.

Wkruszyć drożdże i wlać pół szklanki mleka- ująć z tych 750 ml.

Naczynie przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na około 15 minut.

Następnie do zaczynu dodać mleko, masło, sól. Wyrobić ciasto.

Odstawić przykryte aż podwoi swoją objętość.

Posmarować keksówkę tłuszczem i posypać mąką.

Do wyrośniętego ciasta dodać ziarna i wyrobić chwilę ponownie, aż składniki połączą się.

Przełożyć do keksówki i odstawić na 20 minut.

Żółtko roztrzepać, wymieszać ze śmietaną i posmarować chleb.

Na koniec posypać ziarnami.

Piec w temperaturze 220 około 10 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 200 stopni i piec jeszcze do godziny.

Sprawdzać.

Chleb wyjąć z foremki i położyć na specjalnym stojaku lub kilkakrotnie złożonej ściereczce kuchennej.