

Chleb pszenno-gryczany



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
mąka pełnoziarnista	1 szkl (gryczana)
drożdże świeże	2 dag
cukier	1 łyżeczka
sól	1,5 łyżeczki
kwaśne mleko	400 ml
woda ciepła	100 ml
masło	3 łyżki
słonecznik łuskany	0,5 szklanki
mak	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę pszenną wymieszać z mąką gryczaną i solą.
- KROK 2 Drożdże pokruszyć do miseczki, rozpuścić w cukrze, wlać ciepłą wodę, wsypać 1 łyżkę mąki, przykryć ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce na 10-15 minut.
- KROK 3 Do mąki wlać lekko podgrzane zsiadłe mleko i wyrośnięty rozczyń, wyrabiać około 10 minut.
- KROK 4 Po 5-7 minutach wyrabiania dodać mak, ziarna słonecznika i przestudzone masło. Wyrabiać do czasu gdy ciasto wchłonie tłuszcz i ładnie się połączy.
- KROK 5 Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

- KROK 6 Gdy ciasto podwoi swoją objętość, przerobić na posypanej mąką desce, uformować i włożyć do formy keksowej o wymiarach 30/12 wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut.
- KROK 7 Następnie w kilku miejscach naciąć ostrym nożem, silikonowym pędzelkiem posmarować wodą lub mlekiem i wstawić do nagrzanego piekarnika.
- KROK 8 Piec w temp 180 stopni około 40 minut.