

Chleb pszenny z ziarnami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka pszenna	1/2 kg
mleko	150 ml
woda gazowana	150 ml
drożdże świeże	2,5 dag
cukier trzcinowy	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
oliwa	2 łyżki

Dodatki

słonecznik łuskany	3 łyżki
pestki dyni	3 łyżki
mak	2 łyżki
siemię lniane	2 łyżki
sezam czarny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Odważoną porcję drożdży włożyć do kubeczka, wymieszać z cukrem.
- KROK 2 Mleko podgrzać, wlać do formy, dodać wodę, oliwę i rozczyn drożdżowy.

- KROK 3 Do płynnych składników wsypać przesianą mąkę i sól.
- KROK 4 Wypiekacz włączyć na program 10. (mój wypiekacz to MOULINEX OW5003)
- KROK 5 Po 15 minutach wsypać ziarna i pozostawić do czasu, gdy automat przestanie wyrabiać.
- KROK 6 Następnie usunąć mieszadła, ciasto wyrównać.
- KROK 7 Ciasto posmarować wodą, posypać sezamem. Upieczony bochenek chleba wyjąć z formy i ostudzić na kracie.