

## Chleb wieloziarnisty (drożdże)



### MNIAM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>woda letnia</b>	350 ml
<b>miód</b>	2 łyżki
<b>drożdże</b>	25 g
<b>mąka pszenna</b>	300 g
<b>mąka pszenna razowa</b>	100 g
<b>sól</b>	1 łyżka
<b>siemię lniane</b>	1/2 szkl
<b>słonecznik łuskany</b>	1/2 szkl
<b>pestki dyni</b>	1/2 szkl
<b>mak</b>	1/4 szkl
<b>mąka żytnia</b>	100 razowa

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Zrobić zaczyn z ciepłej niegorącej wody, miodu i drożdży. Przykryć ściereczką i odstawić na 15 min. w ciepłe miejsce.
- KROK 2 Wszystkie pozostałe suche składniki wymieszać w misce i wlać do nich rozrobione drożdże. Ciasto wyrabiać 10-15 min, aż zacznie odchodzić od ręki. Odstawić do wyrośnięcia, ponad godzinę. Po tym czasie jeszcze raz krótko wyrobić i wyłożyć do dużej keksówki. Pozostawić do ponownego wyrośnięcia.
- KROK 3 Piec w 220 stopniach przez 30-40 min. Smacznego!