

Domowe pieczywo najlepsze, czyli chlebki pszenno-razowe :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto drożdżowe

mąka żytnia	400 g
mąka pszenna	500 g
woda ciepła	600 ml
olej rzepakowy	2 łyżki
drożdże świeże	35 g
miód	1 łyżka
sól	3 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka

Na wierzch

woda	
siemię lniane	1 łyżka
sezam	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże skruszyć do miski, zasypać cukrem i pozostawić do rozpuszczenia.
- KROK 2 Następnie dodać kilka łyżek mąki pszennej i tyle wody. by zaczyn miał konsystencję gęstej śmietany. Poczekać 10 min.

- KROK 3 Następnie dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto drożdżowe.
- KROK 4 Gotowe przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 60-70 min.
- KROK 5 Z wyrośniętego ciasta uformować 2 bochenki chleba, przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
- KROK 6 Bochenki naciąć ukośnie i pozostawić jeszcze na 20 min.
- KROK 7 Następnie posmarować wodą i posypać dowolnymi ziarnami (u mnie sezam i siemię lniane).
- KROK 8 Piec w nagrzanym do temp. 230 stopni piekarniku przez ok. 20-25 min.
SMACZNEGO!