

Najłatwiejszy chleb bez wyrabiania (z dodatkami)



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

3 chleby pieczone w średnich keksówkach

mąka pszenna	1 kg
płatki owsiane	1/2 szklanki
otręby	1/2 szklanki
drożdże świeże	50 gram
woda ciepła	1 litr
cukier	4 łyżki
sól	1/5 łyżki
ocet balsamiczny	4 łyżki

Dodatki

sezam	5 łyżek
pestki dyni	5 łyżek
siemię lniane	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże wkruszyć do miski i wymieszać z cukrem oraz ciepłą wodą.
Dodać resztę składników.
Całość dokładnie wyroić za pomocą drewnianej (!) łyżki, przykryć ściereczką i odstawić na 20-30 min.
(Ciasto powinno zwiększyć swoją objętość.)
- (*) Pojemność szklanki = 250 ml.
- KROK 2 Po tym czasie masę należy przemieszać i przełożyć do foremek uprzednio wysmarowanych olejem.
- KROK 3 Chlebki ponownie odstawić na 30 minut, a następnie posmarować mlekiem i wstawić do zimnego piekarnika.
- KROK 4 Piec 60 minut w 180 stopniach.
- KROK 5 Po ostudzeniu pieczywo przechowywać przykryte bawełnianą szmatką.