

Pszенno-kukurydziany chleb z żurawiną



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na chleb:

mąka pszenna	2.5 szklanki
mąka kukurydziana	1 szklanka
drożdże świeże	2.5 dag
cukier	1 łyżeczka
sól	1.5 łyżeczki
olej	2 łyżki
woda letnia	1.5 szklanki
słonecznik ziarna	0.5 szklanka
żurawina suszona	5 dag
czarnuszka	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

- KROK 1 Drożdże wymieszać z cukrem, wlać pół szklanki ciepłej wody, wsypać 2 łyżki mąki zamieszać, przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- KROK 2 Obie mąki przesiać do miski, dodać sól, resztę ciepłej wody, rozczyń i wyrabiać około 15 minut. Pod koniec wyrabiania dodać olej, wsypać ziarna słonecznika i żurawinę.
- KROK 3 Wyrabiać do czasu, gdy ciasto będzie odchodziło od miski. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 4 Gdy ciasto podwoi swoją objętość, odgazować, wyłożyć na posypaną mąką deskę i uformować.

Włożyć do posmarowanej tłuszczem foremki keksowej, ponownie przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 20 minut.

KROK 5 Następnie wyrośnięte ciasto w kilku miejscach naciąć ostrym nożem, posmarować wodą, posypać czarnuszką. Włożyć do zimnego piekarnika, ustawić temp 180 stopni i piec około 40 minut.