

Aromatyczny chleb ziołowy



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kg
woda	1 l
drożdże	10 dag
otręby pszenne	3 szklanki
siemię lniane	3 łyżki
sól	1 łyżka
cukier	1 łyżka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
kolendra	1 łyżka
kmink Prymat	1 łyżka
margaryna	3 łyżki
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 łyżka
tymianek	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować zaczyn: drożdże, cukier, 5 łyżek mąki wymieszać w ½ szklanki ciepłej wody i odstawić do wyrośnięcia.

Wszystkie składniki sypkie połączyć w dużej misce, dodać wodę i starannie wymieszać. Dodać wyrośnięty zaczyn, ponownie starannie wymieszać i odstawić do wyrośnięcia. Ciasto przełożyć do połowy dwóch keksówek wysmarowanych margaryną, a gdy wypełni blachy, piec 1 godz. 20 min. Najlepiej smakuje ze świeżym masłem.