

CHLEB



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
mąka żytnia	3/4 szklanki
drożdże	50 g
cukier	1 łyżka
sól	3-4 łyżeczki
woda	ok 2 szklanki
ziarna dyni,słonecznika itp	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robimy rozczyn ze szklanki letniej wody rozartej z drożdżami i 2 łyżkami mąki. Odstawiamy przykryte do wyrośnięcia. Mąki, ziarna mieszamy, dodajemy drożdże gdy są już wyrośnięte, dodajemy wody tyle, by była konsystencja ciasta. Wyrabiamy ciasto i odkładamy przykryte w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Ciasto wkładamy do formy, można jeszcze posypać ziarnami po wierzchu i pieczemy w 250 stopniach na ok godzinę. Ja akurat mam wypiekacz do chleba, więc mój chlebek jest z wypiekacza. Wkładam tylko wszystkie składniki i włączam maszynę na chleb pełnoziarnisty.