

Domowy chleb



KAROLCIA_ZIP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna tortowa	1/2 kg
otręby owsiane	1/2 szklanki
słonecznik łuskany	
sól	
drożdże	5 dag
cukier	odrobina
tłuszcz	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
woda	1/2 (ciepła)
mąka żytnia	1/2 razowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozpuszczamy w ciepłej wodzie z cukrem. Odstawiamy na ok. 15 minut. W tym czasie do miski wsypujemy obie mąki, otręby i sól. Dokładnie mieszamy.
- KROK 2 Wlewamy drożdże. Wyrabiamy ciasto do uzyskania jednolitej konsystencji. Kulę ciasta przykrywamy ściereczką i odstawiamy na ok. 30 minut do wyrośnięcia.
- KROK 3 Po tym czasie ponownie wyrabiamy ciasto i wykładamy je na blaszkę posmarowaną tłuszczem i obsypaną bułką tartą. Wierzch wygładzamy łyżką namoczoną w wodzie i obsypujemy słonecznikiem.
- KROK 4 Odstawiamy na ok. 15 minut do wyrośnięcia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 st.C przez 60 minut.