

## chleb na zakwasie



**PAWEŁ/SNIEGU21**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**1 kg mąki pszennej**  
**1/2 szkl. mąki żytniej**  
**3/4 szkl. płatków owsianych**  
**3/4 siemnienia lnianego**  
**1,5 szkl. ziaren słonecznika**  
**3/4 szkl. otrąb**  
**3 łyżeczki soli**  
**2 łyżeczki cukru**  
**1/2l wody gazowanej**  
**3 łyżki zakwasu**  
**olej**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki wymieszaj dodaj 1/2l ciepłej wody i wodę gazowaną. Odstaw na 2 godziny. Ciasto rozłóż do 2 foremek, posmaruj olejem, odstaw na 8-10 godz. piecz 1 godzinę 15 min w tem. 180 stopni