

Chleb wieloziarnisty



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	90 dag
mąka pełnoziarnista	10 dag
siemie lniane	garść
sezam	1 łyżka
słonecznik łuskany	1 łyżka
dynia	1 łyżka
sól	1 łyżka
cukier	2 łyżeczki
drożdże	42 gramy
woda letnia	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wsypać obie mąki do miski, ziarna uprażyć na suchej patelni i wsypać do miski, sól, cukier i pokruszone drożdże. Po każdym dodanym składniku wymieszać łyżką drewnianą. Zalać ciepłą wodą i wymieszać przez chwilę łyżką. Ciasto będzie bardzo luźne, ale takie ma być. Odstawić do wyrośnięcia na 20 min. (nie dłużej !) Zamieszać ponownie kilka razy i wlać do dwóch keksówek. Odstawić jeszcze na 15 min. (nie dłużej !). W tym czasie nagrzać piekarnik do 230 stopni C, wstawić chleb i piec przez 15 min. Następnie zmniejszyć temperaturę do 200 stopni C i piec jeszcze 35 minut. Smacznego !