Chleb pszenny z płatkami kukurydzianymi

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zakwasu żytniego	2/3 szk
świeżych drożdży	50 g
płatków kukurydzianych	300 g
mąki pszennej typ 750	500 g
mąki pszennej typ 650	500 g
soli	2 łyżka
brązowego cukru	2 łyżka
letniej wody	1 l
roztopionej margaryny	5 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Margarynę stopić i wystudzić. Świeże drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać zakwas i wymieszać. Wlać wodę i ponownie zamieszać. Następnie wsypać obie mąki i płatki oraz sól, które należy wcześniej rozdrobnić np. miksując w rozdrabniaczu. Te składniki wyrobić łyżką drewnianą aż się połączą i dodać na końcu margarynę i wyrabiać do momentu aż ciasto zacznie odchodzić od dłoni. Gotowe ciasto oprószyć mąką, miskę zakryć ściereczką i zostawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Czas wyrastania ciasta zależy od temperatury otoczenia.

KROK 2 Po podwojeniu swojej objętości ciasto ponownie wyrobić i podzielić na dwie części. Foremki do pieczenia najlepiej keksowe wysmarować olejem i wysypać mąką. Ciasto przełożyć do foremek, Naciąć nożem wzorki choć to nie jest konieczne (miałam akurat jajko rozmącone więc dodatkowo posmarowałam ciasto jajkiem, ale nie ma potrzeby) i ponownie zakryć ściereczką i zostawić aby sobie spokojnie ciasto wyrosło.

KROK 3 Chleby piec w piekarniku nagrzanym do 190-200 stopni i piec 50-60 minut w zależności od piekarnika.