

Chleb pszenno-razowy (drożdże)



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	300 gramów
mąka pszenna razowa	180 gramów
woda letnia	200 mililitrów
mleko	100 mililitrów
cukier	1 łyżeczka
drożdże	12,5 gramów
olej	2 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 łyżeczka
siemię lniane	1 łyżka
słonecznik łuskany	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku z wodą i cukrem. Odstawić na 15 minut. Przygotować resztę składników i wlać do tego zaczyn.
- KROK 2 Ciasto wyrobić (około 10 minut) i odstawić do wyrośnięcia. Następnie krótko wyrobić i włożyć do foremki. Znowu odstawić, aż ciasto wyrośnie.
- KROK 3 Wstawić do zimnego piekarnika. Piec 50 minut w temperaturze 200 stopni. Smacznego!