

Chleb wieloziarnisty (drożdże)



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda letnia	350 ml
miód	2 łyżki
drożdże	25 g
mąka pszenna	300 g
mąka pszenna razowa	100 g
sól	1 łyżka
siemę lniane	1/2 szkl
słonecznik łuskany	1/2 szkl
pestki dyni	1/2 szkl
mak	1/4 szkl
mąka żytnia	100 razowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zrobić zaczyn z ciepłej niegorącej wody, miodu i drożdży. Przykryć ściereczką i odstawić na 15 min. w ciepłe miejsce.
- KROK 2 Wszystkie pozostałe suche składniki wymieszać w misce i wlać do nich rozrobione drożdże. Ciasto wyrabiać 10-15 min, aż zacznie odchodzić od ręki. Odstawić do wyrośnięcia, ponad godzinę. Po tym czasie jeszcze raz krótko wyrobić i wyłożyć do dużej keksówki. Pozostawić do ponownego wyrośnięcia.
- KROK 3 Piec w 220 stopniach przez 30-40 min. Smacznego!