Chleb z ziarnami

OLLA85

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	1 kg
drożdże świeże	50 g
sól	1,5 łyżki
cukier	1,5 łyżki
woda letnia	1 litr
siemię lniane	około 6 łyżek
pestki dyni	około 2 łyżek
ziarna słonecznika	około 6 łyżek
otręby	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, otręby, ziarna, sól, cukier i pokruszone drożdże umieścić w misce i wymieszać. Wlać wodę, wymieszać i chwilę wyrobić - ciasto będzie bardzo luźne. Odstawić do wyrośnięcia na około 20 minut.

Po tym czasie ciasto mocno rozmieszać łyżką i przełożyć do wysmarowanych masłem i oprószonych otrębami dwóch keksówek, o dolnych wymiarach mniej więcej 22x9 cm. Odstawić do ponownego wyrośnięcia, ale nie na długo, na około 15 - 20 minut. Ciasto nie może dużo wyrosnąć.

Piec około 1 godziny w temperaturze 230°C. Można piec w mniejszej temperaturze (200° - 210°C) ale wówczas dłużej o 10 - 15 minut.

Smacznego :)