

Chleb z dodatkiem płatków orkiszowych



PRZEPISY JOANNY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kg
drożdże	100 gram
słonecznik łuskany	0,5 szklanka
płatki owsiane	10 łyżek
sól	3,5 łyżeczka
cukier	3 łyżeczka
woda ciepła	ok. 1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 keksówki natłuszczone i wystane papierem do pieczenia

Wykonanie

Mąkę przesiać do miski, dodać sól, ziarno słonecznika i płatki owsiane lub orkiszowe, ja dałam orkiszowe, wymieszać, zrobić po środku miejsce na kubek z drożdżami.

Drożdże, 3 łyżeczki cukru, 3 łyżki mąki i 1 szklankę ciepłej wody rozmieszać w kubku i ustawić w misce z mąką, gdyż drożdże mocno rosną i w ten sposób ich nadwyżka wykipi wprost do mąki.

Odstawić na 20 minut. Następnie wylać drożdże z kubka do mąki i dodając ciepłą wodę wyrobić na plastyczne ciasto. Podzielić go na 2 części i przełożyć do kek sówek.

Wierzch wyrównać ręką nawilżoną olejem. Odstawić na 20 minut przykryte ściereczką, ja ustawiam je na garnku z ciepłą wodą.

W tym czasie nagrzać piekarnik do 180 stopni.

Wstawić keksówki z ciastem i piec 1 godzinę. Po wyjęciu z piekarnika chlebki wyjąć z foremek i ustawić je na kratce. Skórkę nawilżyć letnią wodą i przykryć ściereczką, w ten sposób skóra chlebków nam ładnie zmięknie.

Można dać ¾ kg mąki luksusowej typ 550 oraz ¼ kg mąki pełne ziarno 3 zboża Lubella a Wierzch posmarować jajkiem i posypać sezamem.