

Domowe pieczywo nr 5, czyli graham wieloziarnisty :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	300 g
mąka	200 g
cukier	1 łyżka
sól	1 łyżka
drożdże	25 g
woda	1/2 l
słonecznik łuskany	3 łyżki
siemie lniane	3 łyżki
sezam	2 łyżki
pestki dyni	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W misce wymieszać ze sobą wszystkie rodzaje ziaren.
- KROK 2 Drożdże zasypać cukrem, pozostawić do rozpuszczenia. Dodać obie mąki, ziarna, letnią wodę i sól.
- KROK 3 Wyrobić ciasto i przykryć folią spożywczą na ok. 20 min. Następnie przełożyć do prostokątnych foremek wysmarowanych tłuszczem i wysypanych bułką tartą. zostawić na ok. 10-15 min.
- KROK 4 Piec w 230 stopniach przez ok. 60 min.
SMACZNEGO!