Chleb razowy z ziarnami soi

FOTOVIDEREK

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka razowa	500 g
drożdże	30 g
cukier	1 łyżeczka
sól	2 łyżeczki
woda letnia	1 szklanka
olej roślinny	3 łyżki
soja	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 1. Soję moczymy na noc w zimnej wodzie, gotujemy w lekko osolonej wodzie przez godzinę. Soja powinna być lekko twarda.

KROK 2 2. Z trzech łyżek maki, cukru, drożdży i letniej wody robimy zaczyn i odkładamy w ciepłe miejsce na 15 minut. Po tym czasie resztę mąki wysypujemy na stolnicę, dodajemy sól, zaczyn i wyrabiamy ciasto. Odkładamy w ciepłe miejsce na 1 godzinę.

KROK 3 3. Dodajemy ostudzoną soję i łączymy z ciastem, delikatnie mieszając.

KROK 4 4. Wyrobione ciasto przekładamy na keksówkę wyłożoną papierem do pieczenia, przykrywamy ściereczką i odkładamy jeszcze raz w ciepłe miejsce na godzinę. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 50 minut.

KROK 5 5. Chlebek najlepiej smakuje ciepły posmarowany masłem.

Smacznego !!!