

Chlebek z ziarnami



AGINAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	500 g
drożdże	25 g
letnia woda	400 ml
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1,5 łyżeczki
ocet winny	1 łyżka
ziarna	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W letniej wodzie rozpuszczamy pokruszone drożdże. Następnie dodajemy ocet. W drugiej misce mieszamy suche składniki: mąkę, sól, słonecznik, pestki dyni, otręby pszenne, sezam, siemę lniane i płatki owsiane. Wszystkie ziarna dałam mniej więcej po garści. Do suchych składników wlewamy rozpuszczone drożdże i mieszamy łyżką. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia ciasta. Następnie przekładamy ciasto do keksówki i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia. Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni i wkładamy chlebek na 60 minut.