

Chleb pszenno - żytni z ziarnami



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka żytnia	25 dag-żytnia-razowa
mąka pszenna typ 650	25 dag
drożdże	8 g
jogurt naturalny	15 dag
sól	1 łyżeczka
pestki słonecznika	2 łyżki
siemię lniane	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zaczyn. W miseczce wymieszać pokruszone drożdże, łyżkę mąki szczyptę cukru i 1/2 szklanki letniej wody. Odstawić aby wyrósł.
- KROK 2 Do misy robota wsypać obie mąki, sól, ziarna słonecznika i siemienia, wlać jogurt i wyrośnięty zaczyn. Wyrobić na gładkie ciasto i odstawić na 2 h w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- KROK 3 Kiedy podwoi swoją objętość, krótko wyrobić na macie, uformować bochenek
- KROK 4 i włożyć do natłuszczonej foremki.
Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do ponownego rośnięcia, około 1,5-2 h.
- KROK 5 Piec 20 minut w temp.200 stopni, a następnie 30 minut w temp.180stop.