Chleb z ziarnami

AGNIESZKA175

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
ciepłej wody	4 szkl
cukru	3 łyżki
soli	1 łyżka
ziarna słoneczniku	1 szkl
siemię lniane	1 szkl
pestek dyni	1 szkl
drożdże	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże kruszymy i posypujemy cukrem,ucierając aż się rozpuszczą.Dodajemy ciepłą wodę, sól i mąkę, wsypujemy pozostałe składniki i mieszamy.Ciasto wykładamy do wysmarowanej tłuszczem blach (wychodzą 3 małe keksówki)i odstawiamy, by wyrosło.Pieczemy 1 godz w piekarniku rozgrzanym do tem. 180-200.