

Siemię Iniane i kefir, czyli smaczny chlebek :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	900 g
kefir	300 g
sól	3 łyżeczki
woda ciepła	250 ml
cukier	1,5 łyżeczki
drożdże świeże	20 g
siemię Iniane	4,5 łyżki
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże zsypać cukrem i poczekać, aż się rozpuszczą.
- KROK 2 Następnie dodać 2 łyżki mąki i tyle ciepłej wody, by zaczyn miał konsystencję gęstej śmietany. Odstawić na kwadrans.
- KROK 3 Następnie dodać sól, mąkę i resztę ciepłej wody, połączyć składniki.
- KROK 4 Następnie dodać 4 łyżki siemienia i wyrabiać tak długo, aż wszystkie ziarenka się wchłoną.
- KROK 5 Wyrobite ciasto rozłożyć do wyłożonych papierem do pieczenia keksówek i odstawić na ok. 3 godz. w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- KROK 6 Wyrośnięte chlebki posmarować rozbełtanym jajem i posypać pozostałymi ziarenkami.

KROK 7

Piec w nagrzanym do 200 stopni piekarniku przez ok. 25-30 min.
SMACZNEGO!