

Chleb orzechowy



PIETRUSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże świeże	50 g
mąka pszenna	350 g
mąka pełnoziarnista	150 g
sól	1 kopiąsta łyżeczka
orzechy włoskie	10 dag
woda ciepła	
tłuszcz do formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuszczamy w niewielkiej ilości ciepłej wody. Odstawiamy na kilka minut. Mąki mieszamy ze sobą. Robimy w niej zagłębienie i wlewamy drożdże. Lekko podsypujemy mąką i zagniatamy wstępne ciasto. Odstawiamy na 1 godzinę. Następnie dodajemy sól i ciepłą wodę zagniatają elastyczne ciasto. Na koniec dodajemy posiekane orzechy. Odstawiamy do wyrośnięcia. Następnie ciasto ponownie zagniatamy i przekładamy do wysmarowanej tłuszczem formy. Pozostawiamy na ok 30 minut. Nagrzewamy piekarnik i pieczemy ok 50 - 60 minut w 190 stopniach. Smacznego!