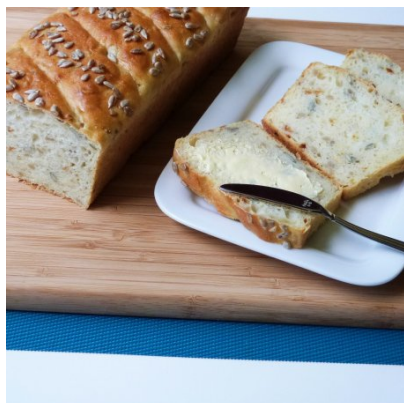


Chleb z cebulą i ziarnami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2,5 szklanki
woda ciepła	1/2 szklanki
maślanka	2/3 szklanki
oliwa	1 łyżka
drożdże	2 dag
cukier trzcinowy	1 łyżeczka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	2/3 łyżeczki
cebula podsmażona	2 łyżki
słonecznik łuskany	2-3 łyżki
pestki dyni	2 łyżki
białko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże wymieszać z cukrem trzcinowym, ciepłą wodą i 1/2 szklanki mąki. Przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.
- KROK 2 Następnie do rozczyntu wlać oliwę, maślankę, wsypać pozostałą mąkę, sól i wyrabiać około 10 minut.
- KROK 3 Pod koniec wsypać smażoną cebulę i ziarna.
- KROK 4 Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
- KROK 5 Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyłożyć na posypaną mąką deskę i uformować chlebek.

- KROK 6 Włożyć do przygotowanej 30 cm blaszki keksowej i odłożyć.
- KROK 7 Wyrośnięte ciasto naciąć ostrym nożem, posmarować białkiem.
- KROK 8 Posypać ziarnami, włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika.
- KROK 9 Piec na złoty kolor, około 50-55 minut.