Chleb z ziarnami

IZKA192

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	50 g
sól	2 łyżki
mąka pszenna	1 kg
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Dwa dni przed pieczeniem wymieszać połowę drożdży z litrem ciepłej wody i zrobić zakwas. Mąkę przesiać dodać drożdże sól. Zagnieść.

KROK 2 Do zagniecionego ciasta dodać szklankę mieszanki ziaren (len, sezam, słonecznik, dynia). Zagnieść. Posmarować olejem i wstawić na 2 godziny do lodówki.

KROK 3 Po wyrośnięciu ułożyć w blachy, posmarować rozstrzepanym jajkiem. Piec w temp. 200 stopni ok. godziny.