

Chleb z popiołem z palonego siana



BERTPVD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna typ 650	300 g
mąka pełnoziarnista	200 g
otręby pszenne	9 łyżek
drożdże świeże	50 g
woda letnia	1,5 szklanki
sól	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
orzechy włoskie	100 g
składnik niedostępny	palone siano 1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Spalone siano na drobnym sitku przecedzamy aby uzyskać czysty pył.
- KROK 2 Drożdże kruszymy i zasypujemy cukrem. Odstawiamy w ciepłe miejsce na 10 minut aż cukier się rozpuści.
- KROK 3 Dolewamy odrobinę wody oraz sypimy 2-3 łyżki mąki pszennej. Odstawiamy na 15 minut w ciepłe miejsce.
- KROK 4 Dodajemy sól, resztę mąki pszennej, pełnoziarnistej oraz otręby pszenne. Całość mieszamy aż zrobi się lepka masa. Na koniec dodajemy orzechy włoskie oraz spalony popiół. Mieszamy i odstawiamy na 45 minut w ciepłym miejscu.
- KROK 5 Smarujemy masłem blachę od chleba. Wlewamy naszą masę i odstawiamy na 15 minut. Pieczemy w piekarniku (termoobieg 200 C) przez 60 minut. Po wyciągnięciu odstawiamy na 10 minut aby chleb ochłoną.

KROK 6 Orzechy włoskie kroimy na drobniejsze kawałeczki.