

Owsiany chleb z jabłkami



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka orkiszowa	500 g pełnoziarnista
mąka pszenna	250 g typ650
drożdże	2 dkg
sól	1 łyżeczka
olej	1/2 szklanki
jabłka	3 sztuki
płatki owsiane	1/2 szklanki
woda letnia	1 i 3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski przekładam drożdże, dodaję dwie łyżki mąki i wody tyle żeby zaczyn miał konsystencję kwaśnej śmietany. Mieszam i odstawiam na 30 minut aż zaczyn zacznie pracować.
- KROK 2 Do zaczynu dodaję resztę mąki, sól, jabłka obrane i starte na tarce o oczkach drobnych, płatki owsiane, wodę letnią i wyrabiam mikserem około 10 minut aż ciasto będzie dobrze wyrobione. Na końcu dolewam oliwę i dalej wyrabiam.
- KROK 3 Odstawiam do wyrośnięcia na półtorej godziny.
- KROK 4 Dwie foremki keksówki smaruję, posypuję bułką tartą i układam do nich ciasto. Odstawiam do wyrośnięcia na 30 minut.
- KROK 5 Piekarnik nagrzewam do temp 200 stopni góra dół wstawiam do niego miskę z gorącą wodą i wstawiam chleby. Piekę 20 minut po czym zmniejszam na 170 stopni i piekę jeszcze 20-25 minut Po wyjęciu chleba wyjmuję je z foremek i spryskuję wodą , nakrywam ściereczką.

