

Amarantusowy chlebek na miodzie



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	chlebowa typ 1050 1 kg
pistacje	50 g
ziarna amarantusa	2 łyżki
płatki owsiane	2 łyżki
orzeszki piniowe	50 g
wiśnie	suszone 100 g
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 łyżka
miód spadziowy	1 łyżka
drożdże świeże	42 g
woda letnia	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wsypać do miski mąkę pszenną chlebową typu 1050.
- KROK 2 Dosypać pistacje, amarantus, płatki owsiane, orzeszki piniowe oraz wiśnie suszone, wymieszać.
- KROK 3 Wsypać sól morską jodowaną i znowu wymieszać łyżką.
- KROK 4 Wlać miód spadziowy, za każdym razem mieszać łyżką.
- KROK 5 Świeże drożdże poskubać w palcach i dodać do reszty składników, wymieszać.
- KROK 6 Wlać letnią wodę.

- KROK 7 Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
- KROK 8 Po tym czasie ciasto "odgazować", przełożyć do foremek silikonowych i pozostawić jeszcze na 15 minut.
- KROK 9 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 240 stopni C i piec przez 15 minut. Potem zmniejszyć temperaturę do 200 stopni C i piec jeszcze chlebki przez 35 minut.
- KROK 10 Wystudzić na kratce.
- KROK 11 Smacznego !