chlebek słonecznikowy

WIOLA10

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda letnia	1 litr
drożdże świeże	5 dkg
cukier	3 łyżeczki
mąka pszenna	70 dkg
słonecznik łuskany	5 łyżek
sezam	3 łyżki
sól	1 łyżka
żółtko jajek	1 sztuka
mąka żytnia	30 grubo mielona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

I MISKA:
30 dkg mąki żytniej najlepiej grubo mielonej
70 dkg mąki tortowej /lub innej zwykłej/
5 łyżek słonecznika
3 łyżki sezamu
3 łyżki dyni /nie trzeba dodawać/
łyżka soli /płaska/

wszystko wymieszać

II MISKA:
5 dkg drożdży
litr ciepłej /nie gorącej/ wody
i 3 łyżeczki cukru

wszystko wymieszać do rozpuszczenia

Przygotować 2 keksówki /nie za długie/. Cienko wysmarować olejem. W małej miseczce rozbełtać żółtko /można też całe jajko ale ja preferuję żółtko/. Do I MISKI wlać zawartość II MISKI i dokładnie wymieszać. Rozdzielić do keksówek i wygłądzić powierzchnię rozbełtanym żółtkiem. Ja dodatkowo posypuję słonecznikiem.Wstawiamy do zimniego piekarnika, ustawiamy temperaturę na 180 stopni i włączyć. Pieczemy godzinę i 20 minut /około/. Po upieczeniu wyjąć i położyć na jakiejś podstawce /najlepiej kratkowanej/ by chlebek nie zawilgotniał.