

Chlebek z ziarnami na mące chlebowej



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	chlebowa typ 1050 1 kg
słonecznik łuskany	2 łyżki
płatki owsiane	3 łyżki
sezam czarny	1 łyżka
żurawina suszona	50 g
cukier kryształ	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	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 słonecznik, płatki owsiane, czarny sezam i żurawinę, ponownie wymieszać.
- KROK 3 Wsypać cukier kryształ, za każdym razem mieszać.
- KROK 4 Kolejno dosypać sól morską jodowaną i znowu wymieszać łyżką.
- KROK 5 Świeże drożdże poskubać w palcach i dodać do pozostałych składników, wymieszać.
- KROK 6 Na końcu wlać letnią wodę.
- KROK 7 Bardzo dokładnie wymieszać ze sobą wszystkie składniki. Następnie odstawić do wyrośnięcia na 30 minut w ciepłe miejsce.

- KROK 8 Po tym czasie ciasto "odgazować", przełożyć do silikonowych foremek i pozostawić jeszcze na około 20 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 !