

Chlebuś



MARZANNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zakwas	6 łyżek
drożdże	5 deko
cukier	1 łyżeczka
sól	1 łyżka
mąka pszenna	1 kg
mąka żytnia	1/2 kg
woda	1 litr
woda	1 szklanka
otręby żytnie	1/2 szklanki
ziarna słonecznika, dyni, kminku	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zakwas rozrabiam z drożdżami, cukrem i solą, pozostawiam na ok 10 minut, dodaję resztę składników i dobrze wyrabiam, pozostawiam do wyrośnięcia na ok półtorej godziny. Przekładam do wysmarowanych foremek (trzech) - można posmarować jajkiem i posypać makiem lub sezamem. Pozostawiam jeszcze na 15 minut, żeby się uniośł. Piekę ok godziny w temperaturze 200 stopni.