

Chlebek wieloziarnisty - mój pierwszy!



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 łyżki
otręby owsiane	1/2 szklanki
drożdże świeże	2,5 dag
siemię lniane	3 łyżki
sezam	3 łyżki
mak niebieski	3 łyżki
ziarno słonecznika	
sól	1 łyżeczka
cukier	2 łyżki
woda letnia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2,5 dkg świeżych drożdży rozkruszyłam i wsypałam do 1 szkl. letniej, przegotowanej wody. Dodałam 2 łyżki cukru i 2 łyżki mąki - wymieszałam i odstawiłam na ok. 25 min. żeby rozczyln ruszył. W tym czasie przesiałam 2 i 3/4 szkl. mąki pszennej luksusowej z dodatkiem 1 małej łyżeczki soli morskiej. Dodałam jeszcze 1/2 szkl. otrąb owsianych i po 3 czubate łyżki siemienia lnianego, jasnego sezamu i maku. Spieniony rozczyln wlałam do suchych składników, dodałam drugą szklankę letniej wody i wymieszałam ciasto drewnianą łyżką. Jest dość luźne, ale takie właśnie ma być. Nie trzeba go wyrabiać - ot, wymieszać dokładnie wszystko i odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce na ok. 30-40 min. żeby podrosło. Następnie zamieszać aby odgazować ciasto i odstawić znów na 15 min.. Ponownie przemieszać i przełożyć do blaszki (12x25 cm) posmarowanej olejem (można ją wysypać otrębami albo jakimś ziarnem). Odstawiłam chleb w blaszce na kolejne 15 min. żeby podrosł po czym posmarowałam wierzch jajkiem roztrzepanym z odrobiną mleka i posypałam ziarnami sezamu oraz makiem. Wstawiłam blaszkę do zimnego piekarnika (zwykły, elektryczny, bez termoobiegu) i nastawiłam go na 180 st. C. Piekałam ok. 1 godziny, na wycucie, na sam dół piekarnika postawiłam blaszkę z wodą żeby chleb nie wysechł za bardzo...Po upieczeniu wyjęłam od razu z formy i zostawiłam na kratce do ostudzenia - to ważne bo jeśli od dołu nie będzie dostępu powietrza to zawilgotnieje. Do odmierzenia składników używam szkl. poj. 250 ml. Czas wyrastania ciasta może być dłuższy jeśli w pomieszczeniu nie jest zbyt ciepło.