

# Chleb żytnio-pszenny



## Składniki

Ciasto drożdżowe:

375 g - mąki pszennej

250 g - mąki żytniej typ

1370

1/4 l - letniej maślanki

180 ml - ciepłej wody

opakowania suszonych

drożdży

1 łyżeczka - soli

1/2 łyżka - miodu

1/2 łyżeczka - kminku, w

całości lub zmielonego

1/2 łyżeczka - białego

pieprzu

1 łyżka - przypraw do

chleba

## Opis wykonania

Chleb żytnio-pszenny z kminkiem, miodem i białym pieprzem. Nie ma nic lepszego niż świeży, domowy chleb!

Z podanych składników przygotować ciasto drożdżowe. Uformować z niego okrągły bochenek i przykryty ściereczką pozostawić w ciepłym miejscu na ok. 20-30 minut do wyrośnięcia. Następnie przełożyć na dobrze natłuszczoną blachę uniwersalną i ponownie odstawić na 15-20 minut do wyrośnięcia. Powierzchnię wyrośniętego bochenka ponacinać ostrym nożem w kwadraty, wypędzłować wodą i piec jak podano poniżej. Sposób nastawiania: rozgrzewanie, pieczenie: grzanie górne/dolne maks.temperatura, 10 minut oraz 170°C, 20-30 minut. Wariant: z tego ciasta można również upiec bułki.