

# Chleb z ziarnami



## Składniki

6 szklanka - mąka  
pszenna  
0,5 kg - mąka żytnia  
1 szklanka - otręby  
pszenne  
1 szklanka - płatki  
owsiane  
1 szklanka - sezam  
1 szklanka - siemię lniane  
1 szklanka - pestki  
słonecznika  
4 łyżeczka - sól  
6,5 szklanka - ciepła woda  
1/3 szklanka - cukier  
40 dkg - drożdże świeże

## Opis wykonania

Pełen zdrowia chleb z ziaren, który bardzo dobrze smakuje tuż po upieczeniu posmarowany prawdziwym masłem. Po ostudzeniu jest równie pyszny i miękki.

Wszystkie składniki mieszamy i dodajemy do nich rozpuszczone w niewielkiej ilości wody drożdże. Ciasto zagniatamy dość długo. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 40 min. Gdy ciasto wyrośnie przekładamy do 3/4 wysokości wysmarowanych masłem i wysypanych płatkami owsianymi foremek (ok. 4 foremek keksowych). \*Foremki można wyłożyć papierem do pieczenia zamiast smarować masłem. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia. Ciasto ma dorosnąć do wysokości blaszki. Każdy chlebek zwilżyć z wierzchu wodą i wstawić do piekarnika na 200 stopni z termoobiegiem. Piec ok. 1h -1h 15 min.