

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.