

Pełnoziarnisty chleb marchwiowy z orzechami włoskimi i żurawiną



Składniki

3,5 szklanka - mąka
pszenna pełnoziarnista
2 szklanka - świeżo
wyciśnięty sok z marchwi
1/3 łyżeczka - drożdże
suche
1 łyżeczka - cukier
0,5 łyżeczka - cynamon
mielony
1 szklanka - siekane
orzechy włoskie
1 szklanka - suszona
żurawina
2 łyżeczka - siemie lniane
mielone
1 łyżeczka - masło

Opis wykonania

Wyjątkowo pyszny chleb z dodatkiem soku z marchwi, o pięknym kolorze, ze sprężystym mięszem i chrupiącą skórką, pełen orzechów włoskich i żurawiny.

1. W dużej misce wymieszaj wszystkie suche składniki i bakalie.
2. Dodaj do nich masło, wymieszaj i wlej sok. Zagnieć, najlepiej drewnianą łyżką, ciasto. Ciasto ma być lekko lepkie. Przykryj je ściereczką lnianą i pozostaw na 12 godzin do wyrośnięcia.
3. Po tym czasie przełóż je na ściereczkę wysypaną mąką i zagnieć od góry w kopertę. Złóż ściereczkę i pozostaw ciasto na 1,5 godziny do wyrośnięcia. Nagrzej piekarnik do temperatury 225 stopni C.
4. Ciasto przełóż do żeliwnego garnka łączeniem do dołu i piecz chleb przez 30 minut pod przykryciem, następnie jeszcze 15 minut bez przykrycia. Upieczony chleb pozostaw na kratce do całkowitego ostudzenia.