

# Chleb mieszany z lubczykiem



## Składniki

50 g - świeżych drożdży  
1 łyżka - (płaska) soli  
250 ml - ciepłej wody  
1/2 łyżeczka - cukru,  
250 g - mąki pszennej  
150 g - mąki  
pełnoziarnistej  
5 łyżka - ziaren  
słonecznika  
1 łyżka - suszonego  
lubczyku  
1 łyżka - kminku całego  
4 łyżka - płatków  
owsianych górskich

## Opis wykonania

Chleb najlepiej nam smakuje, jak się go samemu w domu przygotuje.

Jest świeży, pachnący i niesamowicie chrupiący.

Do dużego głębokiego naczynia (najlepsza miska) wsypujemy pokruszone drożdże, sól, cukier, 3 łyżki mąki i zalewamy wodą. Wszystkie składniki mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 10 min do wyrośnięcia drożdży. Następnie dodajemy kminek, płatki owsiane, słonecznik, lubczyk i pozostałą część mąki. Wyrabiamy ciasto na chleb tak długo, aż będzie sprężyste, gładkie, ale delikatnie będzie nam się przyklejać do dłoni. W zależności od potrzeby dodajemy trochę mąki lub wody.

Z ciasta formujemy walec, który spłaszczamy, dłuższe brzegi składamy do środka, ponownie spłaszczamy i zginamy wszystkie brzegi do środka łącząc je ze sobą.

Teraz formujemy kształt chleba i przekładamy częścią łączoną na blachę do pieczenia, posypaną mąką, ciasto nacinamy w kilku miejscach.

Takie zwijanie ciasta powoduje, szybsze rośnięcie, gdyż będzie bardziej napowietrzone.

Chlebek będzie rósł.

Chleb pieczemy ok. 35 – 40 min w rozgrzanym piekarniku do 180°C stopni.

Żeby skórka była chrupiąca i błyszcząca smarujemy wodą zaraz po wyciągnięciu chleba z piekarnika.

Zanim zaczniemy kroić chleb, czekamy, aż przestygnie, ponieważ miąższ zaraz po upieczeniu jest klejący.