

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 zginaemy 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.