

Chleb z mąką kokosową



Składniki

20 dkg - mąka pszenna
10 dkg - mąka kokosowa
20 dkg - mąka żytnia
5 dkg - zakwas żytni
2 szt. - żółtka
1 szklanka - mleko
5 dkg - olej kokosowy
2 szczypta - sól morską
gruba
1 łyżka - mak

Opis wykonania

Pieczyno ma bardzo przyjemną strukturę i jest przyjemne w smaku dzięki mące i tłuszczu kokosowym.

W dużej misce wymieszać wszystkie suche składniki, następnie połączyć z mokrymi i pozostawić w ciepłym do wtępnego wyrośnięcia. Blachę keksówkę wysmarować lekko tłuszczem i opsytać mąką. Ciasto przełożyć na blachę posypać z góry grubą solą morską i pozostawić do ponownego wyrośnięcia. Piec przez 40 min w temp. 170-180 stopni C.