

Chleb domowy na Wielkanoc



Składniki

400 g - mąki pszennej
100 g - mąki żytniej
razowej
350 ml - ciepłej wody
80stopni C
1 łyżeczka - cukru
1 łyżeczka - soli
100 g - drożdży świeżych
2 łyżka - oliwy
1/2 szklanka - mix ziaren
słonecznika, sezamu
1 szt. - żółtko

Opis wykonania

Mój chlebek powstał z mąki pszennej, żytniej razowej, jest w 100% naturalny, nie zawiera żadnych konserwantów i ulepszaczy. Chleb domowy to najlepsze pieczywo!

1. Drożdże, cukier i 50ml wody wymieszać i poczekać aż mieszanina „wyrośnie”. 2. Do miski wsypać mąkę pszenną, żytnią razową, sól i ziarna. Wymieszać, dodać drożdże i 1 łyżkę oliwy oraz wodę, wyrobić ciasto. 3. Do wyrobionego ciasta dodać łyżkę oliwy i dalej wyrabiać do momentu aż ciasto wchłonie oliwę. 4. Miskę oprószyć mąką, włożyć wyrobione ciasto, przykryć ściereczką i odstawić na około 1 godzinę w ciepłe miejsce. 5. Wyrośnięte ciasto włożyć do foremek o różnych kształtach(u mnie głowa zajaczka, jajko) wysmarowanej oliwą i odczekać około 20 minut. Po tym czasie wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C na około 30 minut. 6. Przed końcem pieczenia posmarować chlebki roztrzepanym żółtkiem i posypać ziarnami.