

Pikantny chleb który zawsze się udaje



Składniki

1/2 kg - Mąka pszenna
lub pszenna razowa (lub
inna wychodzi z każdej
mąki)
2 łyżka - Siemę lniane w
ziarnach
2 łyżka - Ostropest
plamisty
1/2 szklanka - Otręby
pszenne lub żytnie mogą
być też otręby gryczane
1 łyżka - Sezam
1 łyżka - Czarnuszka
1 łyżka - Pestki dyni
1 łyżeczka - Sól
1 łyżeczka - Cukier
3 dkg - Drożdże w
proszku lub świeże
1/2 l - Woda
1 łyżka - Oliwa smakowa
z chili może być każda
inna oliwa smakowa

Opis wykonania

To jest chleb który zawsze się udaje, czas na przygotowanie chleba jest bardzo krótki, zapewniam że znika w jeszcze krótszym czasie.

Mąkę, ziarna, sól, cukier i drożdże wymieszać, zalać ciepłą wodą i wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia na 20 min. Wyrobić ponownie i przełożyć do keksówki posmarowanej oliwą smakową, odstawić do wyrośnięcia na ok. 20 min. Piec ok 50 minut w temp. 230 st. (jeśli używamy drożdży świeżych robimy zaczyn, jeśli nie chcemy aby chleb był pikantny używamy oliwy z tymiankiem czy jakiejś innej smakowej).