

# Domowy chleb



## Składniki

50 g - żywe drożdże  
200 g - mąka przenna  
typu graham  
100 g - mąka żytnia typ  
750  
700 g - mąka przenna 750  
1 łyżka - siemię lniane  
1 łyżka - łuskany  
słonecznik  
1 łyżka - łuskane pestki  
dyni  
1 łyżeczka - cukier  
1 łyżeczka - sól  
2,5 szklanka - woda

## Opis wykonania

Mój pierwszy przepis na chleb mieszany. Prosty i szybki, a przede wszystkim pyszny.

Do miski wsypujemy łyżkę mąki pszennej 750 i łyżeczkę cukru. Podgrzewamy szklankę wody do około 40 stopni C (ja to robię w mikrofalówce) i wlewamy do miski do mąki i cukru. Rozdrabniamy drożdże i wrzucamy do wody. Dobrze mieszamy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia zaczynu. Gdy zaczyn będzie rósł do drugiej miski przesiewamy przez sito pozostałe mąki. Przesianie mąki spowoduje lepsze jej napowietrzenie, przez co chleb będzie pulchniejszy. Dosypujemy nasiona i sól. Po tym czasie zaczyn powinien być już wystarczająco wyrośnięty. W większej misce mieszamy zaczyn i suche składniki. Wszystko dobrze mieszamy, dolewamy wody. Keksówkę smarujemy wewnątrz oliwą albo margaryną, żeby ułatwić sobie wyjęcie chleba. Wlewamy ciasto do formy, tak aby od górnej krawędzi było około 1 cm luzu. Włączamy piekarnik na 200 stopni z termoobiegiem, a keksówkę z ciastem odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Nadmiar ciasta (jeżeli zostanie), możemy przeznaczyć na robienie bułeczek, dodając jeszcze trochę mąki i ponownie wyrabiając ciasto. Gdy piekarnik osiągnie odpowiednią temperaturę wstawiamy chleb, po około 20 minutach powinien być gotowy. Na wszelki wypadek sprawdzamy to patyczkiem. Po wbiciu i wyciągnięciu powinien być suchy. Wyłączamy piekarnik i pozostawiamy chleb na 10 minut w gorącym piekarniku. Po tym czasie trzeba go wyjąć i dać ostygnąć. Gotowe! :)