

Chleb ze świeżo palonym sianem



Składniki

Mąka, cukier puder, sól,
woda ciepła, siemię
Iniane, słonecznik, pestki
dyni, sezam, siano.

Opis wykonania

Chleb z mąki pszennej dodając świeżo palone siano

Robimy zaczyn z ciepłą wodą, cukier puder, sól i drożdże, odstawiamy do wyrośnięcia. W misce łączymy resztę składników oprócz siana, siano palimy następnie ucieramy i przesypujemy przez sito aż do uzyskania pudru, odkładamy do wyrośnięcia, następnie przekładamy do formy i kolejny raz czekamy aż wyrośnie, pieczemy w temperaturze 220 przez godzinę.