

# Chlebek Agi domowy



## Składniki

1mąki kg - 1kg maki,5dkg  
drozdy. 1 litr wody ,  
sól,cukier, ,słonecznik,  
siemie lniane, płatki  
owsiane

## Opis wykonania

Ciasto składniki :maka 1 kg (mieszam 0.5 kg pszennej i0.5kg żytniej lub orkiszowej pełnoziarnistej), 1 litr wody , 5 dkg seiezych drozdy ,sól szczypt

wodę letnia wymieszac z drożdżami ,dola, cukrem i płatkami 8/9łyżek i zostawic na 10minut nastepnie dodac mąki i dodatki siemie lniane i słonecznik wymieszac i przełozyc do foremki wiekszej lub 2 małych krksówek do wyrośnicis tak na 1 godz. osmarowac wierz woda i w temperaturze 180 stopni piec ok 1 godz. SMACZNEGO!!!!!!!