

Aromatyczny chlebek



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8428**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 50 dkg mąki pszennej typ 550
- 50 dkg mąki żytniej typ 2000
- 2 łyżeczki soli
- 1 szklanka otręb owsianych
- 1 szklanka płatków owsianych górskich
- po 1 łyżeczce: majeranku, czarnuszki, tymianku, rozmarynu, oregano,
- suszonej pokrzywy
- 1/4 łyżeczki kminku całego nie mielonego
- 2 szklanki zakwasu
- ok. 800-1000 ml letniej wody
- 10 g drożdży
- garść słonecznika
- garść dyni
- garść siemienia lnianego

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie przyprawy z wyjątkiem kminku zmielić w młynku do kawy. Do miski odważyć obie mąki, płatki, otręby, dynię, słonecznik, len dodać sól, kminek, zmielone zioła, zakwas, drożdże i część wody. Wyrabiać mikserem z hakami w czasie wyrabiania uzupełniać wodę. Dokładnie wyrobić ciasto. Odstawić na ok. 2 godziny żeby ciasto ruszyło. Następnie przełożyć ciasto do wyłożonych papierem pergaminowym keksówek i ponownie odstawić do wyrośnięcia. Ponieważ chleb na zakwasie rośnie dużo dłużej niż na drożdżach ja zostawiłam go na całą noc a rano piekłam. Gdy chleb wyrośnie skropić go wodą i piec w 180 stopniach przez 70 minut. W czasie pieczenia należy chleb jeszcze 2 razy skrapiać wodą. Upieczony chleb wyjąć z foremek i wystudzić na kratce. Smacznego



Twoje notatki do przepisu: