

# Chleb domowy



Autor: **monika1978**  
Przepisów: **29** Ocena: **1013**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 100 g drożdży
- 3 szklanki ciepłej wody
- 1 szklanka mleka
- 1 kg mąki pszennej typ 550 do ciasta drożdżowego
- 2 szklaki otrębów
- 2 łyżki pestek dyni
- 2 łyżki pestek słonecznika
- łyżeczka cukru lub miodu
- łyżeczka soli

## Sposób przygotowania:

- 1 Jest to porcja na dwa chleby.  
Ja piekę w keksówce i tortownicy.

Ważne by drożdże były wcześniej wyjęte z lodówki, nawet kilka godzin.

Do ciepłej, ale nie gorącej wody kruszymy drożdże, dolewamy mleko letnie i dosypujemy łyżeczkę cukru, mieszamy.

Do dużej miski wsypujemy mąkę, sól, otręby, dynię i słonecznik, opcjonalnie możemy też dodać 2 łyżki siemienia lnianego.

Wlewamy wymieszany zaczyn i mieszamy wszystkie składniki.



- ② Przykrywamy i zostawiamy w ciepłym miejscu na około 20-30 minut, by wyrosło.



- ③ Wlewamy do wyłożonych papierem do pieczenia lub wysmarowanych tłuszczem foremek. U mnie keksówka 30/10 cm. i tortownica 26 cm.



- ④ Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni ( góra / dół ) na około godzinę.



- 5 Wyjmujemy z foremek i czekamy do wystudzenia, po 10-15 minutach można już jeść pyszny, ciepły chleb z chrupiącą skórką.

Chleb zachowuje świeżość kilka dni, można dowolnie zmieniać dodatki np. posypać makiem lub dodać ulubione pestki czy ziarna.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: