

Chleb domowy

Autor: **pati_p**

Przepisów: 7 Ocena: 33



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1. 1 kg mąki pszennej typ 650
- 2. 1 litr letniej wody
- 3. 10 dag drożdży
- 4. 1 płaska łyżka soli
- 5. 1 płaska łyżka cukru
- 6. 100 g otrębów pszennych lub owsianych
- 7. 6 łyżek słonecznika
- 8. 8 łyżek siemienia lnianego

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozpuścić w letniej wodzie.
- 2 Wymieszać wszystkie suche składniki.
- 3 Do suchych składników dolać wodę z drożdżami i wymieszać drewnianą łyżką przez 5 minut. Przygotować foremkę do pieczenia (okrągła lub „keksówka” duża).
- 4 Po wyrobieniu ciasta przełożyć do wyspanej mąką formy. Przykryć ściereczką, odstawić na 15 minut, ciasto musi wyrosnąć.
- 5 Gdy ciasto wyrośnie, wstawić do piekarnika rozgrzanego do 160 stopni na 1h (najlepiej tryb pracy piekarnika: termoobieg, grzałka góra i dół)
- 6 Po godzinie wyciągnąć chleb obrócić go do góry nogami i wstawić go do już wyłączzonego piekarnika na 10 minut. Wyciągnąć chleb do wystygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: