

# Chleb na maślanke



Autor: Iuw78

Przepisów: 38 Ocena: 299



3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Mąka pszenna pełnoziarnista typ 1850, 350 g
- Mąka pszenna typ 650, 350 g
- Maślanka, 350 g
- Gorąca woda, 200 g
- Sól, 1 łyżeczka
- Cukier, 1 łyżeczki
- Drożdże świeże, 40 g
- Płatki, np. żytnie, 30 g
- Dowolne otręby, 30 g
- Pestki słonecznika, 30 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Maślankę mieszamy z gorącą wodą, dodajemy cukier, drożdże i łyżkę mąki, odstawiamy na chwilę. Pozostałą ilość mąki mieszamy w misce z solą, płatkami, otrębami i pestkami. Dodajemy rozrobione drożdże i wyrabiamy ciasto, a następnie pozostawiamy do wyrośnięcia.
- 2 Gdy ciasto podwoi objętość, chwilę zagniatamy, podsypując mąką w razie potrzeby, formujemy bochenek i wkładamy do formy. Możemy naciąć krzyż na wierzchu. Jeszcze na trochę zostawiamy do podrośnięcia, a w tym czasie nagrzewamy piekarnik do 190 - 200 st. C. Pieczemy chleb ok. 1 godziny, od czasu do czasu zraszając jego powierzchnię wodą, wtedy skórka jest super chrupiąca.

## Twoje notatki do przepisu: