

Chleb wieloziarnisty

Autor: **Doti87**Przepisów: **1** Ocena: **27**

1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka krupczatka, 1 kg
- siemie lniane, słonecznik, po 6 łyżek
- otręby pszenne lub żytnie, 1 szklanka
- sezam, 3 łyżki
- pestki dyni, 2 łyżki
- sól, 1,5 łyżeczki
- cukier, 5 łyżek
- woda, 1 l
- SWIEZE DROZDZE, 50 g

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, ziarna, sól, cukier i pokruszone drożdże wymieszać dokładnie. Zalać ciepłą wodą i wyrobić ciasto (ciasto będzie bardzo luźne, ale takie ma być). Odstawić do wyrośnięcia na 20 minut.
- 2 Wyrobić ponownie (ciasto nadal będzie luźne) przełożyć do natłuszczonych foremek keksowych (mogą być posypane otrębami). Odstawić do wyrośnięcia (ok 20-30 min, musi podwoić swoją objętość)
- 3 Piec około 1 h w 230 st C

Twoje notatki do przepisu: