

Chleb na jogurcie greckim

Autor: **Steve**Przepisów: **484** Ocena: **4927**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mąka pszenna typ 450 350 g
- mąka żytnia typ 720 150 g
- cukier 1 łyżeczka
- drożdże świeże 40 g
- jogurt grecki 200 g
- oliwa 4 łyżki
- gorąca woda 250 ml
- sól morską 1 łyżeczka
- siemię lniane 3 łyżki
- słonecznik łuskany 3-4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże skruszyć do miski, zasypać łyżeczką cukru i poczekać, aż się rozpuszczą. Jogurt wymieszać z gorącą wodą. Dodać kilka łyżek do drożdży i dosypać tyle mąki pszennej, by zaczyn miał konsystencję gęstej śmietany. Odstawić na ok. 10 min.
- 2 Następnie dodać obie mąki, pozostały jogurt, sól i oliwę z oliwek, wymieszać. Na końcu dodać ziarna i wyrobić ciasto. Gotowe przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- 3 Z gotowego ciasta uformować podłużny bochenek chleba, ponacinać, posmarować wodą, posypać ziarnami i poczekać jeszcze ok. 20-25 min. Piec przez 10 min. w temp. 220 stopni, a następnie temperaturę obniżyć do 190 i piec jeszcze przez ok. 40-45 min.
Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: