

Chleb orkiszowy



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **305** Ocena: **1597**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 800 g mąki orkiszowej
- 550 ml ciepłej wody
- 14 g świeżych drożdży
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki soli
- Dodatkowo:
- 2 łyżki oliwy
- 4 łyżki mielonych otręb
- 4 łyżki siemienia lnianego

Sposób przygotowania:

1

Do miski przesypujemy mąkę. Na środku robimy dołek, wrzucamy pokruszone drożdże, dodajemy cukier i 3 łyżki ciepłej wody. Delikatnie mieszamy składniki w dołu, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 10 minut do wyrośnięcia. Następnie dodajemy oliwę, ciepłą wodę i sól. Pamiętajmy o tym, aby soli nie sypać bezpośrednio na zaczyn drożdżowy. Wyrabiamy dokładnie ciasto, aby odchodziło od miski. Ciasto będzie nieco klejące, ale nie należy dosypywać więcej mąki.

Dwie formy o wymiarach 20x10 smarujemy oliwą i obsypujemy otrębami. Ciasto dzielimy na dwie części i przekładamy do foremek. Wyrównujemy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Trwa to od 1-1,5 godziny. Wyrośnięte chlebki smarujemy ciepłą wodą i posypujemy siemieniem lnianym. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy przez 40-50 minut. Chleb po upieczeniu powinien mieć brązową skórkę. Studzimy na kratce.

Notes

- czas wyrastania chleba jest uzależniony od temperatury w pomieszczeniu
- do posypania chleba można użyć innych nasion: czarnuszki, sezamu czy maku

Twoje notatki do przepisu: