

# Chleb Orkiszowy z nasionami



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **876** Ocena: **9687**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 3 szk. mąki orkiszowej
- 200 g siemienia lnianego
- 100 g pestek słonecznika
- 1 łyżeczka soli
- 15 dag drożdży świeżych
- 1 łyżka cukru
- 2 szk. wody
- sezam do posypki

## Sposób przygotowania:

1. Drożdże kruszymy do miseczki, dodajemy cukier, 1 szklanki wody, mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia
2. Do miski wsypujemy mąkę, siemię, pestki słonecznika, sól, rozczyn i stopniowo wlewamy wodę tak żeby powstało nam gęste ciasto, mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia
3. Przekładamy do formy, posypujemy sezamem i pieczemy 40 minut w 180°C
4. Chleb gotowy
5. Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: