

# Chleb Orkiszowy z nasionami



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **881** Ocena: **9780**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 3 szk. mąki orkiszowej
- 200 g siemę lniane
- 100 g pestek słonecznika
- ½ łyżeczki soli
- 15 dag drożdży świeżych
- 1 łyżka cukru
- 2 szk. wody
- sezam do posypki

## Sposób przygotowania:

1. Drożdże kruszymy do miseczki, dodajemy cukier, ½ szklanki wody, mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia



2. Do miski wsypujemy mąkę, siemę, pestki słonecznika, sól, rozczyń 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: