

Chleb orkiszowy z otrębami i żurawiną



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **583** Ocena: **5289**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 szk. mąki pszennej
- 3 szk. mąki orkiszowej
- 150 g otręb pszennych
- 5 dag drożdży
- 500ml ciepłej wody
- 100g żurawiny
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka

Sposób przygotowania:

1. Drożdże przekładamy do miski.
2. Dodajemy cukier
3. 2 łyżki mąki
4. Wlewamy 1 szk. wody.
5. Rozrabiamy rozczyn i odstawiamy do wyrośnięcia.
6. Do większej miski wsypujemy pozostałe mąki.
7. Dodajemy otręby.
8. Wyrośnięty rozczyn, wodę oraz sól.
9. Następnie wsypujemy żurawinę.
10. Wyrabiamy ciasto.
11. Odstawiamy do wyrośnięcia.
12. Po tym czasie, przekładamy do formy.
13. Żółtko mieszamy z mlekiem.
14. Rozprowadzamy na wierzchu ciasta.
15. Pieczemy 40 minut w 180 °C.
16. Chlebek gotowy.

17. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: