

Chleb orkiszowy z otrębami i żurawiną



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **659** Ocena: **6322**

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.



3 7. Dodajemy otręby.



4 8. Wyrośnięty rozczyń, wodę oraz sól.



5 9. Następnie wsypujemy żurawinę.



- ⑥ 10. Wyrabiamy ciasto.
- 11. Odstawiamy do wyrośnięcia.
- ⑦ 12. Po tym czasie, przekładamy do formy.



- ⑧ 13. Żółtko mieszamy z mlekiem.



- ⑨ 14. Rozprowadzamy na wierzchu ciasta.



- 10 15. Pieczemy 40 minut w 180 °C.
16. Chlebek gotowy.
17. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: