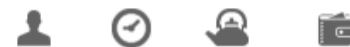


Chleb pszenno-żytni



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8429**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- mąka żytnia pełnoziarnista, 200 g
- Mąka pszenna, 800g
- sól, 3 łyżeczki
- płatki kukurydziane, 1/2 szklanki
- otręby owsiane lub pszenne, 1/2 szklanki
- PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE, 1/2 szklanki
- płatki jęczmienne, 1/2szklanki
- pestki dyni, garść
- słonecznik, garść
- siemie lniane, garść
- drożdże, 50 g
- letnia woda, litr

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski odważamy mąkę następnie wsypujemy wszystkie suche składniki a na końcu letnią wodę.
- 2 Do miksera zakładamy mieszadła tzw haki i wyrabiamy chleb ok 10-15 min. Po wyrobieniu odstawiamy chlebek żeby podrośł. Gdy podrośnie 2 foremki tzw keksówki wykładamy papierem pergaminowym. Przekładamy ciasto to foremek i odstawiamy aby podrośło.
- 3 Wyrośnięty chleb możemy z wierzchu posmarować wodą lub jajkiem wymieszanym z odrobiną mleka wtedy skórka będzie ładnie świecąca następnie nożem nacinamy delikatnie chleb przez środek i wstawiamy do piekarnika nastawionego na 180 stopni i pieczemy przez 70 minut.
- 4 Po upieczeniu chlebek od razu wyjmujemy z foremek i ściągamy papier pergaminowy i odstawiamy na kratownicę do wystygnięcia. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: