

# Chleb "tortowy" ze słonecznikiem

Autor: **jkm69**Przepisów: **26** Ocena: **445**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 0,5kg mąki tortowej (450)
- 5dkg drożdży
- pół łyżki soli
- 250ml wody
- 250ml mleka
- 10 łyżek różnych ziaren (ja dałem tylko słonecznik)

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże zasypać solą w misce  
Po chwili dodać wodę, mleko i ziarna  
Wszystko trochę zamieszać i wsypać mąkę  
Wyrobić ciasto i odstawić na 10min.  
Po tym czasie zamieszać ciasto i odstawić ponownie na 10 min. i tą czynność powtórzyć 2 razy  
Wyłożyć ciasto do wysmarowanej i posypanej mąką keskówki  
Tak naszykowane ciasto odstawić na ostatnie już 10 min.  
W tym czasie nastawić piekarnik na 200 st. i piec 60 min. na środkowej półce w trybie góra/dół  
SMACZNEGO

## Twoje notatki do przepisu: