

Chleb "tortowy" ze słonecznikiem

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

3-4 os. > 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: