

Chleb z mąki krupczatki z ziarnami i otrębami

Autor: **Steve**Przepisów: **454** Ocena: **4556**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mąka krupczatka 600 g
- mąka pełnoziarnista 400 g
- drożdże świeże 50 g
- cukier 3 łyżki
- sól morską 1 1/2 łyżeczki
- woda letnia 500 ml
- mleko 500 ml
- otręby pszenne 8 łyżek
- sezam 3 łyżki
- siemię lniane 6 łyżek
- słonecznik łuskany 6 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże wymieszać z cukrem. Dodać kilka łyżek ciepłego mleka i mąki pszennej, wymieszać i odczekać kilka minut. Potem dodać pozostałe składniki, wymieszać. Na końcu dodać wszystkie ziarna i wyrobić ciasto drożdżowe. Przykryć i na ok. 30 min. odstawić w ciepłe miejsce.
- 2 Następnie ciasto przełożyć do dwóch prostokątnych form (u mnie jedna mniejsza), pozostawić do napuszenia. Przed włożeniem do piekarnika wierzch posmarować mlekiem.
- 3 Piec w temp. 230 stopni przez ok. 50 min.
Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: