

Chlebek domowy zawsze świeży

Autor: **Joanna07**Przepisów: **10** Ocena: **42**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 10 dkg drożdży, łyżka soli, łyżeczka cukru, 1 kg mąki
- 3 szklanki wody, 1 szkl. mleka, garść siemienia lnianego
- szklanka otręb (można mieszać pszenne + żytnie), 1/2 opak. słonecznika łuskanego
- 1 kg mąki

Sposób przygotowania:

- 1 3 szkl. wody + 1 szkl mleka muszą mieć temp. pokojową. W nich rozpuszczamy drożdże, dodajemy łyżkę soli, 1 łyżeczkę cukru. Suche składniki mieszamy i powoli łączymy z roztworem. Połączone składniki pozostawiamy w misce do wyrośnięcia uprzednio przykrywając miskę ściereczką. W międzyczasie blachę (duża prostokątna) smarujemy olejem. Jak ciasto wyrośnie, przelewamy je do formy i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 220 - 230 stopni na ok. 1 godzinkę. tzn. ja daję tak: 35-40 minut piekę górę i dół, a potem na ok. 15-20 min. daję do pieczenia sam dół (opcja w piekarniku - grzałka górna, dolna lub obie razem).
- 2 Chleb jeśli jest upieczony to boki są rumiane i odchodzą od blachy. Jeżeli nie chcecie, aby chleb był zbyt mokry to dodajcie mniej obręb (1/2 szkl.) i połowę paczki słonecznika lub w zupełności z niego zrezygnujcie. Ponadto chlebek ten można łączyć z różnymi ziarnami wg uznania.

Twoje notatki do przepisu: