

# Domowy chleb z mąki mieszanej:



Autor: **helenapon**

Przepisów: **317** Ocena: **2561**



3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- 60 dag mąki orkiszowej
- 20 dag mąki żytniej
- 20 dag mąki pszennej
- 3 łyżki aktywnego zakwasu
- 5 dag świeżych drożdży
- ok. 3,5 szklanek letniej wody
- 2 łyżki soli
- 1 łyżka miodu
- 2 łyżki oleju
- pestki dyni, słonecznika , kminek (to co lubimy)
- Dodatkowo:
- 1 żółtko + 2 łyżki mleka do posmarowania chlebków przed pieczeniem

## Sposób przygotowania:

1

Świeże drożdże rozcieram z łyżką mąki i dwoma łyżkami ciepłej wody. Odstawiam do wyrośnięcia.

Mąki przesiewam do miski, dodaję sól, wyrośnięte drożdże , zakwas i resztę składników.

Stopniowo dolewam letnią wodę. Wyrabiam ciasto tak długo aż zacznie odstawać od ręki.

Do słoiczka odkładam 3 łyżki ciasta aby mieć zakwas do następnego pieczenia chleba. Słoik zakręcam i umieszczam w lodówce. Do ciasta dodaję 2 łyżki oleju i jeszcze chwilę wyrabiam.

Odstawiam do wyrośnięcia .

Przekładam do dwóch foremek wysmarowanych olejem. Ponownie odstawiam do wyrośnięcia.

Wierzch chlebów smaruję roztrzepanym żółtkiem z dodatkiem 2 łyżek mleka. Wstawiam chleby

na 10 minut do nagrzanego do 240 stopni piekarnika. Po tym czasie zmniejszam tem. do 200

stopni i piekę jeszcze 30 minut. Gorące chleby smaruję pędzlem zmoczonym w bardzo zimnej

wodzie. Dzięki temu-bez problemu wyjmuję je z foremek. Studzę na kratce.

## Twoje notatki do przepisu: