

Prosty i smaczny chleb pszenno-żytni



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: **265** Ocena: **12693**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mąka pszenna chlebowa typ 750 - 350 g
- mąka żytnia 720 - 150 g
- woda ciepła/letnia 400 ml
- drożdże instant paczka
- cukier 2 łyżeczki płaskie
- sól 2 łyżeczki płaskie
- Pestki dyni 3 łyżki
- Pestki słonecznika 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże wymieszać w wodzie i odstawić na 10 minut.

Mąkę przesiać do większej miski, dodać cukier, sól, wodę z drożdżami oraz pestki dyni, słonecznika.

Wszystko razem wymieszać do połączenia składników. Ciasto wychodzi gęste i zwarte. Miskę przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 45 minut.

Keksówkę (28x9cm) wykładam papierem od pieczenia. Przekładamy wyrośnięte ciasto i wyrównujemy łyżką namoczoną w wodzie. (Dzięki temu ciasto łatwiej odchodzi od łyżki). Posypać pestkami dyni i słonecznika. Przykryć ściereczką i odstawić ponownie do wyrośnięcia do czasu nagrzania piekarnika. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 200 stopni. Chleb pieczemy ok. godziny. Smacznego! (Najlepiej kroić po całkowitym ostudzeniu jeśli ktoś będzie w stanie tyle wczekać ;))

Twoje notatki do przepisu: