

Przepis na pyszny chleb



Autor: **Takie_jest_zycie**
Przepisów: **770** Ocena: **6582**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg mąki z pełnego przemiału
- 10 dag drożdży
- 2 łyżeczki cukru
- 3 łyżeczki soli
- po 1/3 szklanki płatków owsianych i otrąb pszennych
- po garści ziaren słonecznika
- dyni
- siemienia lnianego
- suszonych śliwek
- orzechów włoskich

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozetrzyj z cukrem, wlej 4 szklanki ciepłej wody. Wsyp sól, mąkę i wyrób mikserem gładkie ciasto. Wsyp pozostałe chleba i jeszcze raz dobrze wymieszaj. Dwie foremki keksowe posmaruj tłuszczem, posyp bułką tartą i napełnij ciastem.
- 2 Piecz 15 minut w temp. 200°C, przy uchylonych drzwiczkach piekarnika. Zamknij piekarnik, piecz jeszcze godzinę. Wyjmij chleby z foremek, wyłóż na deskę, aby odparował.
- 3 Porcje 15, 95 min, cena 0,50 zł, kalorie 326 kcal.

Źródło: **Takie jest życie**

Twoje notatki do przepisu: