



Chleb pszenno-orkiszowy



Od dłuższego czasu piekę chlebki sama i tym razem powstał chleb pszenno-orkiszowy. Trudno mi powiedzieć, który smakuje mi najlepiej ☐ Zapraszam do pieczenia chlebów w domu i rozsmakowania się w nich.

SKŁADNIKI:

- 200g mąki orkiszowej pełnoziarnistej
- 300 g mąki pszennej
- 300g wody
- 30g drożdży świeżych
- łyżeczka cukru
- łyżeczka soli
- 3 łyżki oleju
- ulubione ziarna (u mnie 2 łyżki lnu w ziarnach i 2 łyżki sezamu)

WYKONANIE:

Mąki przesiewamy do miski. Dodajemy łyżeczkę soli oraz ziarna. W oddzielnym naczyniu podgrzewamy lekko wodę i dodajemy drożdże oraz cukier i 3 łyżki mąki. Wszystko dokładnie mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia na jakieś 15-20 minut. Do mąki dodajemy wyrośnięty rozczyń i zaczynamy wyrabiać ciasto na chleb. Na koniec dodajemy olej i dobrze wyrabiamy na stolnicy ok 10min. W razie potrzeby podsypujemy mąką pszenną. Wyrobite ciasto przekładamy do miski, przykrywamy ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia na ok. 30min. Wyrośnięte ciasto ponownie wykładamy na stolnicę i wyrabiamy przez kilka minut. Przekładamy je do foremki keksowej wysmarowanej masłem i wysypanej mąką. Górę smarujemy wodą i posypujemy ziarnami. Moja blaszka ma 31/12cm. Odstawiamy do ponownego wyrośnięcia na ok 30 min. Wkładamy do piekarnika i pieczemy przez 50 minut funkcja góra/dół. Wykładamy na deseczkę i dajemy mu odpocząć pod ściereczką.



SMACZNEGO □

