




Chleb z ziarnami

 2 porcje

 2 h

Składniki

- 300 g mąki pszennej, pełnoziarnistej (może być także zwykła mąka pszenna, wtedy chleb jest pulchniejszy)
- 30 g świeżych drożdży
- 1 mała łyżeczka cukru
- 300 ml przegotowanej, letniej wody
- 100 g mieszanki ziaren (pestki słonecznika, płatki owsiane, czarnuszka)
- 1 łyżeczka soli

Przygotowanie



Drożdże, cukier i wodę zagotować w naczyniu głównym robota



3 min.



1



Dodać przesianą mąkę, sól i mieszankę ziaren



Włączyć parametry - czas 2.30, prędkość 2 i funkcja wyrabiania ciasta (wałek)



2,30 h



wyrabianie



Wyrobite ciasto pozostawić w naczyniu na 20 minut



Ponownie uruchomić parametry, czas - 2.30, prędkość 2 i funkcja wyrabiania ciasta (wałek). Wyjąć ciasto z naczynia do małej, podłużnej, wysmarowanej masłem foremki do pieczenia chleba (keksówki) i pozostawić w ciepłym miejscu lub pod przykryciem na około 20 minut



2,30h



wyrabianie



Gotową masę chlebową piec w piekarniku w temperaturze 200 stopni przez 50 min