





Chleb marchwiowo-owsiany

 smakujmy

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 średni

 9 porcji

Składniki:

marchewki średnie - 2 szt.

olej - 2 łyżka

płatki owsiane górskie - 1 szklanka

sól - 1,5 łyżeczka

mąka - 2 szklanka

cukier - 1-2 łyżeczka

drożdże - 3 dag

czarnuszka do posypania - trochę

woda letnia - 1-1 i 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W dużej misce połączyć mąkę z płatkami i solą. Drożdże wymieszać z wodą i cukrem. Odstawić na ok. 10 min, aż zaczną pracować. Marchew obrać i zetrzeć na drobne wiórki. Do miski z mąką dodać drożdże, marchew i olej. Zagnieść lekko kleiste ciasto. Włożyć do miski, przykryć folią i odstawić na 1,5 godz.

Wyrobić ciasto raz jeszcze, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Naciąć nożem, przykryć i odstawić jeszcze w ciepłe miejsce na 30 min. Następnie zwilżyć wodą i posypać czarnuszką. Piec ok. 45 min w temp. 200 st. C.