




Chleb orkiszowy razowy

 dorotaR


Polecane na: [śniadanie](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mąka orkiszowa razowa - pół kg

drożdże - 3 dag

cukier - 1 łyżeczka

sól - 1 łyżeczka

ciepła woda - 250 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłej wodzie rozpuszczamy cukier i drożdże, kiedy zaczną rosnać mieszamy z resztą składników i wyrabiamy ciasto, odstawiamy do wyrośnięcia. Kiedy podwoi swoją objętość, wyrabiamy je ok 1-2 minuty i przekładamy do formy do pieczenia natłuszczonej i wysypanej otrębami. Wierzch smarujemy odrobiną wody. Odstawiamy jeszcze na ok 20 min do wyrośnięcia. Pieczemy ok 45 min w 180st.