




Chleb pszenno-orkiszowy z ziarnami

 Renixx

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna typ 450 - 250 g
mąka orkiszowa biała - 250 g
sól - 1 łyżeczka
cukier - 1 łyżeczka
oliwa z oliwek - 1 łyżka
mleko - 200 ml

woda - 200 ml
drożdże świeże - 40 g
łuskane ziarna słonecznika - 0,5 szklanka
pestki dyni - 0,5 szklanka
jajko małe - 1 szt.

Dodatkowe info:

Uwielbiam zapach pieczonego chleba w domu. Chleb z mąki pszennej i orkiszowej jest puszysty i pachnący z idealnie chrupiącą skórką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z cukrem, ciepłym mlekiem i 3 łyżkami mąki, przykryć, odłożyć w ciepłe miejsce na 15 minut.

KROK 2: Mąki przesiać do miski, dodać sól, wymieszać. Następnie dodać spieniony rozczyń, ciepłą wodę i oliwę. Wyrabiać ciasto ręcznie przez 10 minut lub za pomocą robota kuchennego na średniej prędkości przez 4-5 minut. Pod koniec wyrabiania wsypać ziarna słonecznika i dyni, zagnieść ciasto (odłożyć 2 łyżki pestek dyni do posypania po wierzchu). Miskę z ciastem przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 3: Gdy ciasto podwoi swoją objętość, lekko zagnieść i przełożyć do formy keksowej o wymiarach 32x8cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Naciąć ostrym nożem w kilku miejscach, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 4: Wyrośnięty chlebek posmarować po wierzchu roztrzepanym jajkiem i posypać pestkami dyni. Włożyć do nagrzanego do 180

stopni piekarnika i piec około 40-50 minut.
Upieczony chlebek od razu wyjąć z foremki
i ostudzić na kratce kuchennej.