Chleb ziołowy

My Chcemy Jeść

Polecane na: **pieczywo**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka żytnia chlebowa - 250 g
- mąka gryczana - 250 g
- woda - 320 ml
- suche drożdże - 8 g
- zioła prowansalskie - 2 łyżeczka
- czosnek niedźwiedzi - 2 łyżeczka
- czarnuszka - 1 łyżeczka
- cząber - 1 łyżeczka
- bazylia - 1 łyżeczka
- oregano - 1 łyżeczka
- tymianek - 1 łyżeczka
- kurkuma - 1 łyżeczka
- sól ziołowa - 1 łyżeczka
- pieprz ziołowy - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę żytnią mieszamy z mąką gryczaną. Dodajemy suche drożdże i wszystkie przyprawy. Następnie dolewamy wodę i wyrabiamy elastyczne ciasto. Jeżeli jest za rzadkie trzeba dodać trochę mąki, a jeżeli za gęste - wodę. Wyrobione ciasto umieszczamy w misce, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 45 minut.

KROK 2: Po tym czasie z ciasta formujemy dowolny kształt. Bochenek układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch starannie smarujemy oliwą z oliwek. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 210 stopni i pieczemy przez 15 minut. Następnie zmniejszamy temperaturę do 170 stopni i pieczemy 50 minut. Studzimy na kratce. Chleb ziołowy podajemy z dowolnymi dodatkami, ale równie dobry jest sam.