Domowy chleb wieloziarnisty

MagdalenaKK

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

Rozczyn: -
ciepła woda - 340 ml
cukier - 1 łyżeczka
drożdże instant - 8 g
Ciasto: -
mąka pszenna typ 750 - 520 g
sól - 1 łyżeczka
mak - 2 łyżka
pestki dyni - 1 łyżka
sezam - 2 łyżka
płatki owsiane - 3 łyżka
siemię lniane - 3 łyżka
miód - 1 łyżeczka
miękkie masło - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wymieszaj składniki na rozczyn i odstaw na kilka minut.

KROK 2: W misie robota kuchennego wymieszaj suche składniki. Następnie dodaj rozczyn, miód i masło. Całość wyrabiaj za pomocą haka do połączenia składników na gładką masę. Posyp wierzch ciasta mąką i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce.

KROK 3: Po tym czasie wyrób ciasto ponownie i uformuj bochenek. Ciasto przełóż do formy wysmarowanej masłem. Odstaw na kolejne 30 minut. Po tym czasie posmaruj wierzch rozbełtanym jajkiem i posyp obficie ulubionymi ziarnami, np. słonecznikiem. Piecz w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez 55 minut.