





Złoty Chleb

 Tylko z Natury

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Mąka pszenna - 3 szt.

Mąka żytnia - 1 szt.

Jajo - 1 szt.

Sól morską - 1 łyżeczka

Drożdże (świeże) - 5 dag

Masło/margaryna do formy - trochę

Siemię lniane - 3 łyżka

pestki dyni - 1/2 szklanka

woda ciepła - 1/2 litr

cukier - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Można dodawać wszelkiego rodzaju nasiona, bakalie czy mak.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłej wodzie rozpuszczamy drożdże, szczyptę cukru. Dodajemy przesianą mąkę pszenną i żytnią, jajo, sól oraz siemię lniane i pestki dyni. Mieszamy i przykrywamy ściereczką do wyrośnięcia na 30 minut.

KROK 2: Ciasto wykładamy na stolnicę i wyrabiamy podsypując mąką pszenną, gdyby było za rzadkie. Wkładamy do natłuszczonej formy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na 30 minut. Ciasto smarujemy odrobiną wody i nacinamy. Pieczemy 50-60 minut w 200 stopniach C.