Chleb pszenno-gryczany

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka pszenna pełnoziarnista - 1,5 szklanka
- mąka pełnoziarnista gryczana - 0,5 szklanka
- cukier - 1 łyżeczka
- drożdże - 2,5 dag
- masło - 3 łyżka
- sól - 1,5 łyżeczka
- mleko ciepłe - 1 szklanka
- woda letnia - 150 ml
- orzechy nerkowca siekane - 3 łyżka
- ziarna słonecznika - 0,5 szklanka
- olej - 1 łyżka
- bułka tarta - 1 łyżka
- sezam czarny i biały do posypania - trochę

Dodatkowe info:

Chleb pszenny z dodatkiem mąki pełnoziarnistej gryczanej, orzechów i ziaren słonecznika, jest przepyszny. Wszyscy domownicy uwielbiają takie domowe pieczywo.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuścić w cukrze, wymieszać z ciepłą wodą i 2 łyżkami mąki, przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

KROK 2: Do drugiej miski wsypać wszystkie gatunki mąki, sól i wymieszać.

KROK 3: Następnie do mąki wlać rozczyn i ciepłe mleko, wyrabiać

KROK 4: Po 5 minutach wyrabiania dodać rozpuszczone, przestudzone masło, posiekane orzechy i słonecznik.

Wyrabiać do momentu gdy ciasto będzie odchodziło od miski, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 5: Gdy ciasto podwoi swoją objętość

przerobić na posypanej mąką desce
i uformować bochenek.

Włożyć do foremki keksowej, posmarowanej olejem i posypanej bułką tartą o wymiarach 30/12 cm.
Blaszkę z ciastem pozostawić w ciepłym miejscu na 10-15 minut.

Następnie naciąć ostrym nożem, posmarować wodą lub mlekiem, posypać sezamem.

KROK 6: Ciasto włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 40 minut.