100 % chleb orkiszowy na drożdżach :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **pieczywo**

Warto wiedzieć:

150 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

- Mąka orkiszowa - 500 g
- Ostropest mielony - 1 łyżka
- Sól morska - 1 łyżka
- Drożdże, świeże - 40 g
- Woda - 200 ml
- Woda gorąca - 100 ml
- Mleko - 2 łyżka
- Mieszanka ziaren (słonecznik, sezam, siemię lniane) - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnku podgrzej 200 ml wody. Rozpuść w niej drożdże. Odstaw na 15 minut.

KROK 2: Do miski wsyp mąkę, ostropest mielony, sól. Następnie dodaj rozrobione drożdże.

KROK 3: Wyrabiaj ciasto, w trakcie dodając 100 ml gorącej wody (w razie potrzeby podsyp mąką).

KROK 4: Uformuj kulę, przełóż do miski, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 1h.

KROK 5: Następnie wyrośnięte już ciasto przełóż do formy - keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Lekko uklep i ponownie odstaw pod przykryciem na 30 minut.

KROK 6: Piekarnik nagrzej do 200*C.

KROK 7: Chlebek posmaruj mlekiem za pomocą pędzelka i obsyp ziarenkami.
Wstaw do piekarnika i piecz przez 15 minut w 200*C, a następnie przez 30 minut w 180*C.