




Chleb na małą foremkę

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna graham typ 1850 - 200 g

mąka żytnia pełnoziarnista 2000 - 150 g

mąka pszenna typ 750 - 65 g

ciepła woda - 315 ml

świeże drożdże - 25 g

cukier - 1/2 łyżeczka

sól - 1 łyżeczka

pestki dyni - 1 łyżka

oliwa z oliwek - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski miksera wsyp pokruszone drożdże, cukier, jedną łyżkę mąki pszennej i zalej wszystko 100 ml ciepłej wody. Wszystko dobrze wymieszaj i odstaw do wyrośnięcia.

KROK 2: Kiedy drożdże się spenią dodaj resztę składników, pomijając pestki dyni. Wszystko dokładnie wyrób za pomocą haka. Ciasto będzie odrobinę rzadkie, ale nie dodawaj mąki. Odstaw do podwojenia objętości.

KROK 3: Małą keksówkę lub foremkę o wymiarach 17 cm x 17 cm wysmaruj dokładnie masłem. Do ciasta dodaj pestki dyni i wyrób je ponownie. Ciasto przełóż do foremki i odstaw do wyrośnięcia. Chleb piecz 20 minut w 200 stopniach Celsjusza, a następnie 15 minut w 180 stopniach.