



Chleb na Wielkanoc - symbol dostatku

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

Rozczyn: -

świeże drożdże - 25 g

mąka pszenna typ 750 - 1 łyżka

miód - 1 łyżeczka

ciepła woda - 50 ml

Ciasto: -

mąka pszenna typ 750 - 150 g

mąka żytnia typ 2000 - 400 g

ciepła woda - 300 ml

sól - 1 łyżka

miękkie masło - 2 łyżka

ulubione ziarna (słonecznik, dynia, sezam, czarnuszka) - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misie robota kuchennego zrobić rozczyn z podanych składników. Pozostawić na kilkanaście minut, aż się spieni. Następnie dodać do niego masło, wodę, mąki i sól. Całość wyrabiamy hakiem. Gdy ciasto będzie już elastyczne, ale nieco rzadkie to posypujemy wierzch mąką i odstawiamy na minimum godzinę. Ciasto musi podwoić swoją objętość.

KROK 2: Wyrośnięte ciasto ponownie dokładnie zagniatamy. Teraz możemy dodać do ciasta ziarna. Ciasto formujemy w gładki rulon i przekładamy do wysmarowanej masłem keksówki o długości 28 cm. Ponownie odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 30 minut.

KROK 3: Po tym czasie wierzch ciasta można posmarować rozbełtanym białkiem i posypać ziarnami. Następnie można cechować żyłką wzory, np. kratkę. Chleb pieczemy w piekarniku nagrzanym do 220 stopni Celsjusza przez 20 minut. Następnie zmniejszamy temperaturę do 190 stopni i pieczemy jeszcze ok. 15-20 minut. Upieczony chleb wyjmujemy z foremki i studzimy na kratce.