Chleb orkiszowy z chia - gotuj z Multicooker :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **pieczywo**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa - 500 g
- drożdże świeże - 40 g
- woda - 400 ml
- sól himalajska - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- olej rzepakowy - 1 łyżka
- nasiona chia - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Mieszankę na taki chleb możesz także wykorzystać do upieczenia chleba tradycyjnie w piekarniku :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnku podgrzej 200 ml wody (powinna być ciepła, nie gorąca) i rozpuść w niej drożdże z cukrem. Odstaw pod przykryciem na 10 minut.
W międzyczasie do miski przełóż wszystkie pozostałe składniki i wymieszaj kolejno z rozrobionymi drożdżami. Dokładnie wyrób ciasto.
Wyrobione ciasto przełóż do misy Multicookera. Zamknij pokrywę i ściągnij zawór od pary. Ustaw program "BREAD" i zmień czas na 3 godziny. Wciśnij START. Godzinę przed zakończeniem pracy programu otwórz pokrywę, ostrożnie przewrócić chleb i ponownie zamknij pokrywę. Piecz do zakończenia pracy programu.
Gotowy chleb wyciągnij z misy i odstaw do ostygnięcia na 30 minut.