



## Chleb pełen migdałów

 dorotaR

Polecane na: [lunchbox](#), [pieczywo](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

mąka żytnia - 200 g

mąka orkiszowa razowa - 200 g

zakwas żytni - 8 łyżka

migdały - 100 g

siemię lniane - 3 łyżka

sól - 2 łyżeczka

woda - trochę

### Dodatkowe info:

Domowy chleb żytnio orkiszowy z dodatkiem lnu oraz migdałów na domowym, żytnim zakwasie. Pyszny i nie tak trudny do przygotowania.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski wsypujemy mąkę żytnią, dodajemy sól, zakwas, migdały całe, len oraz tyle wody, by po wymieszaniu wszystkiego ciasto miało konsystencję gęstej smietany. Miske przykrywamy i zostawiamy na blacie w kuchni na noc.

Następnego dnia do zaczynu wsypujemy orkiszową razową i dolewamy tyle wody, by ciasto tym razem było gęstsze. Mieszymy dokładnie i wykładamy ciasto do wyłożonej papierem do pieczenia blachy keksówki 30x10 - spryskujemy wodą.

Zostawiamy do wyrośnięcia (ok 3 godzin). Pieczemy godzinę w 200st.