Chleb pszenno-gryczany

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna+ do posypania deski - 2 szklanka
- mąka pełnoziarnista gryczana - 1 szklanka
- drożdże świeże - 2 dag
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1,5 łyżeczka
- zsiadłe mleko - 400 ml
- woda ciepła - 100 ml
- masło - 3 łyżka
- słonecznik łuskany - 0,5 szklanka
- mak - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę pszenną wymieszać z mąką gryczaną i solą.

KROK 2: Drożdże pokruszyć do miseczki, rozpuścić w cukrze, wlać ciepłą wodę, wsypać 1 łyżkę mąki, przykryć ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce na 10-15 minut.

KROK 3: Do mąki wlać lekko podgrzane zsiadłe mleko i wyrośnięty rozczyn, wyrabiać około 10 minut.

KROK 4: Po 5-7 minutach wyrabiania dodać mak, ziarna słonecznika i przestudzone masło. Wyrabiać do czasu gdy ciasto wchłonie tłuszcz i ładnie się połączy.

KROK 5: Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 6: Gdy ciasto podwoi swoją objętość, przerobić na posypanej mąką desce, uformować i włożyć do formy keksowej o wymiarach 30/12 wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut.

KROK 7: Następnie w kilku miejscach naciąć ostrym nożem, silikonowym pędzelkiem posmarować wodą lub mlekiem i wstawić do nagrzanego piekarnika.
Piec w temp 180 stopni około 40 minut.