Chleb pszenno-kukurydziany z ziarnami

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- mąka kukurydziana - 0,5 szklanka
- płatki owsiane - 0,5 szklanka
- drożdże świeże - 3 dag
- kefir - 400 ml
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- oliwa - 2 łyżka
- siemię lniane - 2 łyżka
- słonecznik łuskany - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Chleb pszenny z dodatkiem mąki kukurydzianej i płatków owsianych przygotowany na kefirze jest puszysty z chrupiącą skórką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuścić w cukrze, wymieszać z 2 łyżkami podgrzanego kefiru, przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na 15 minut.

KROK 2: Do drugiej miski wsypać obie maki i płatki owsiane, wymieszać.

KROK 3: Do maki dodać resztę podgrzanego kefiru i wyrośnięty rozczyn. Wyrabiać około 10 minut.

KROK 4: Po pięciu minutach do ciasta dodać sól, ziarna słonecznika, siemię lniane i oliwę. Wyrabiać do czasu gdy ciasto będzie odchodziło od miski. Przykryć i odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 5: Następnie wyłożyć na posypany maka blat i uformować bochenek. Ciasto włożyć do wyłożonej papierem do pieczenia foremki keksowej i pozostawić w ciepłym miejscu na 10 minut. Wyrośnięty bochenek naciąć ostrym nożem, posmarować wodą i posypać płatkami owsianymi.

KROK 6: Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 40 minut.