Chleb pszenno-razowy

Skoter

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

20 porcji

Składniki:

- mąka razowa żytnia typ 2000 - 2 szklanka
- maka pszenna - 2 szklanka
- drożdże świeże - 25 g
- olej - 4 łyżka
- pestki dyni - 3 łyżka
- siemię lniane złote - 4 łyżka
- ciepła woda - 2 szklanka
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuścić w szklance ciepłej wody z dodatkiem cukru i soli, pozostawić na 20 minut do wyrośnięcia. Do mąki dodać rozczyn drożdżowy i resztę składników, wyrobić ciasto. Przykryć ściereczką i pozostawić na około godzinę do wyrośnięcia.

KROK 2: Ponownie wyrobić ciasto, przełożyć do formy keksowej wyłożonej papierem do pieczenia. Pędzelkiem posmarować wierzch wodą, posypać pestkami. Pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 3: Piec w piekarniku w 190 stopniach około 50 minut