Chleb razowy z ziarnami

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna pełnoziarnista - 2 szklanka
- mąka pszenna biała - 1 szklanka
- drożdże świeże - 3 dag
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1,5 łyżeczka
- mleko - 400 ml
- oliwa - 3 łyżka
- słonecznik łuskany - 1 garść
- sezam czarny - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuścić w cukrze i kilku łyżkach ciepłego mleka, pozostawić w ciepłym miejscu na 10 minut.
Obie mąki i ziarna słonecznika wymieszać w drugiej misce.

KROK 2: Do mąki wlać pozostałe, ciepłe mleko i rozczyn drożdżowy.

KROK 3: Wyrabiać mieszadełkami około 7-8 minut. Następnie dodać sól i oliwę, wyrabiać kolejne 5 minut. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 4: Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na blat posypany mąką, przerobić, uformować bochenek i włożyć do wyłożonej papierem do pieczenia foremki keksowej. Przykryć i odłożyć żeby wyrosło.

KROK 5: Następnie w kilku miejscach naciąć ostrym nożem, posmarować wodą i posypać czarnym sezamem i słonecznikiem. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 40 minut. Upieczony chlebek wyjąć z foremki i ostudzić na kratce.