




Chleb z cebulą i ziarnami

 Renixx

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna typ 450 - 2,5 szklanka
woda ciepła - 0,5 szklanka
maślanka - 2/3 szklanka
oliwa lub olej - 1 łyżka
drożdże świeże - 20 g
cukier trzcinowy - 1 łyżeczka

sól - 2/3 łyżeczka
cebula podsmażona - 2 łyżka
słonecznik łuskany - 2-3 łyżka
pestki dyni - 2 łyżka
opcjonalnie białko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z cukrem trzcinowym, ciepłą wodą i 1/2 szklanki mąki. Przykryć i pozostawić do wyrośnięcia. Następnie do roztworu wlać oliwę, wsypać pozostałą mąkę, sól i wyrabiać około 10 minut. Pod koniec wsypać smażoną cebulę i ziarna. Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu.

KROK 2: Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyłożyć na posypaną mąką deskę i uformować chlebek. Włożyć do przygotowanej 30 cm. blaszki keksowej, odłożyć.

KROK 3: Wyrośnięte ciasto naciąć ostrym nożem, posmarować białkiem i posypać ziarnami. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec na złoty kolor, około 50-55 minut. Upieczony chlebek wyjąć z formy i ostudzić na kratce.