Chleb z czarnuszką i pestkami dyni

paulina2157

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

110 min | średni | 18 porcji

Składniki:

- mąka Bio typ 2000 - 30 dag
- mąka pszenna typ 650 - 40 dag
- woda - 1/2 litr
- zaczyn - 150 ml
- sól - 1 łyżka
- pestki dyni Bio - 1 szklanka
- czarnuszka - 1 łyżka
- pieprz - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki przesiać przez sito, połączyć ze sobą, doprawić pieprzem, solą. Dodać zaczyn oraz wodę i wyrobić ciasto.
Gdy zacznie mieć jednolitą konsystencję bez grudek dodać pestki dyni i czarnuszkę.
Połączyć ciasto z pestkami i czarnuszką.
Odstawić przykryte ściereczką do wyrośnięcia.
Gdy ciasto wyrośnie - ponownie je wyrobić i przełożyć do formy keksowej. Znów pozostawić, aby podrosło.
Piec około 1 godziny w temp. 180 stopni.
Po upieczeniu przykryć ręcznikiem kuchennym, aby chleb wolno stygł.