Chleb z liśćmi chrzanowymi

FAMILY

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

mąka pszenna 200 g -
mąka orkiszowa pełnoziarnista 50 g -
drożdże świeże 35 g -
ciepła woda 500 ml -
płatki owsiane górskie 130 g -
pestki słonecznika 80 g -
pestki dyni 60 g -
cukier 1 łyżeczka -
sól 1 lekko czubata łyżeczka -
2 młode listki chrzanu -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Blaszka 32 x 8 cm.
Drożdże i cukier zalać 500 ml ciepłej wody.
Odstawić na 10 minut.
Następnie dosypać płatki, wszystkie ziarna i wymieszać.
Mieszając łyżką powoli dosypywać przesiane obie mąki, na koniec doprawić solą.
Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia, przełożyć do niej ciasto, na wierzch wyłożyć listki chrzanu i odstawić do wyrośnięcia (około 30 minut).
Przed włożeniem do piekarnika lekko docisnąć listki chrzanu.
Piec w 200 C przez około 40-50 minut.
Chlebek doskonale smakuje z serem i wędliną.