






## Chleb z mąki Inianej

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [pieczywo](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 12 porcji

### Składniki:

mąka Iniana - 200 g

cukier trzcinowy - 1/2 łyżeczka

mąka ryżowa np. pełnoziarnista lub  
owsiana - 50 g

sól - 1 łyżeczka

mąka ziemniaczana - 70 g

woda - 2 1/2 szklanka

drożdże suszone - 5 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wszystkie mąki umieszczamy w misie i mieszamy trzepaczką aż dobrze się połączą - (to jest bardzo ważne, gdyż po wlaniu wody jeśli nie wymieszymy ich dobrze ciężko jest potem zmieszać na jednolite ciasto, mąka Iniana jest bardzo klejąca i tworzy grudki). Dodajemy cukier, sól i drożdże (ja zawsze drożdże rozpuszczam w niewielkiej ilości wody). Odmierzoną ilość wody wlewamy i szybko mieszamy trzepaczką. Po zmieszaniu, ręką zagniatamy chwilę ciasto i formujemy bochenek. Układamy go na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i nakrywamy większą miską do wyrośnięcia na 60 minut. Chleb nie rośnie zbyt duży. Chleb przed pieczeniem można naciąć dwa-trzy razy. Ja tego nie zrobiłam, ale następnym razem zrobię nacięcia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym na 190 stopni C przez 45-50 minut.