





Chleb z niespodzianką

 My Chcemy Jeść

Polecane na: [pieczywo](#), [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 300 g
mąka gryczana - 200 g
sól - 1 łyżeczka
suche drożdże - 8 g
ciepła woda - 320 ml

gorąca woda - 1 szklanka
suszone figi - 10 szt.
orzechy włoskie - 100 g
syrop klonowy - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Figi namaczamy w szklance gorącej wody. Zostawiamy na 30 minut, aby zmiękły. Orzechy siekamy na mniejsze kawałki.

KROK 2: Obie mąki przesiewamy przez sitko. Dodajemy suche drożdże i sól. Figi odsączamy i kroimy w kostkę. Figi i orzechy dodajemy do suchych składników. Dolewamy 320 ml wody i zagniatamy ciasto. Powinno być elastyczne i łatwo odchodzić od rąk. Przykrywamy ściereczką i ostawiamy na godzinę do wyrośnięcia. W tym czasie piekarnik nagrzewamy na 220 stopni. Do piekarnika wstawiamy puste naczynie żaroodporne lub żeliwny garnek

KROK 3: Ciasto formujemy w bochenek i umieszczamy w gorącym naczyniu. Wierzch nacinamy nożem i za pomocą pędzla kuchennego smarujemy go syropem klonowym. Przykrywamy pokrywką i wstawiamy do piekarnika i pieczemy 40 minut. Następnie zdejmujemy pokrywkę i pieczemy jeszcze 10 minut, aby wierzch się zrumienił. Upieczony chleb studzimy na kratce i zajadamy z czym chcemy.