Chleb z orkiszu i sorgo

Barbara Strużyna

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa typ 700 - 300 g
- mąka żytnia - 100 g
- mąka z sorgo - 150 g
- drożdże - 25 g
- zakwas piekarski - 30 g
- woda ciepła - 480 ml
- słonecznik - 50 g
- pestki dyni - 20 g
- siemie lniane - 20 g
- mak - trochę
- sezam czarny - 1 łyżeczka
- sól morska - 1 łyżka
- miód - 1 łyżeczka
- olej kokosowy - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Do czasu wyrabiania ciasta jeszcze należy doliczyć czas wyrastania i pieczenia chleba, ponad 2 godziny. Przepyszny z masłem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wodę ciepłą (nie gorącą) mieszam z drożdżami, łyżeczką miodu, zakwasu i 2 łyżkami mąki orkiszowej. Odstawiam na chwilę.

KROK 2: Przesiewam mąki i dodaję pozostałe składniki (oprócz maku), wszystko mieszam. Łączę je z mokrymi i wyrabiam ciasto. Ja wyrabiam w robocie przsez ok 6 minut.

KROK 3: Wyrobione ciasto przykrywam ściereczką i odstawiam do ciepłego, miejsca bez przeciągu, na 30 minut. U mniej jest, to piekarnik z lekko podniesioną temperaturą (najmniejszą jaką się da). Foremkę wykładam papierem do pieczenia i smaruję olejem kokosowym. Ciasto wyciągam i przekładm do foremki. Aby góra chlebka była gładka moczę dłoń wodą i wygładzam powierzchnię ciasta, następnie posypuję makiem. Pozostawiam na 30 minut w ciepłym miejscu do ponownego wyrośnięcia.

KROK 4: Zwiększam temperaturę do 200 stopni i piekę chleb ok 1 godziny.
Gdy chlebek jest upieczony, wyciągam go z formy, skórkę górną zraszam wodą i odstawiam do wystygnięcia.

Smacznego!