





Chleb z ziarnami

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [pieczywo](#)

Warto wiedzieć:

 130 min

 12 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 1/2 kg
siemię lniane ziarno - 4 łyżka
pestki słonecznika - 4 łyżka
woda - 1/2 litr
olej rzepakowy - 3 łyżka

sól - 3/4 łyżka
cukier - 3/4 łyżka
drożdże suszone - 7 g
sezam - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Chleb najlepiej kroić, gdy ostygnie. Można też dodać pestki dyni lub suszoną żurawinę, jeśli ktoś lubi. Polecam ten przepis, bo robi się szybko i bez zagniatania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie suche składniki umieścić w misce i dokładnie wymieszać. Dodać letnią wodę i olej. Mieszać drewnianą łyżką do dokładnego połączenia składników. Ciasto ma konsystencję gęstej śmietany. Odstawić do wyrośnięcia na 30 minut, po czym przemieszać całość i znów odstawić na 30 minut. Przełożyć do blaszki - długa keksówka ok. 28-30 cm. Wstawić do nagrzanego piekarnika (210 stopni) na 60 minut.