





## Chleb ziołowy

 smakujmy

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 7 porcji

### Składniki:

mąka pszenna - 25 dag  
mąka żytnia - 25 dag  
woda ciepła - 250 ml  
drożdże - 2 dag  
masło - 35 g

żółtko - 1 szt.  
cukier, pieprz - szczypta  
sól - 1 łyżeczka  
zielenina (bazylija, natka, koperek, oregano) - 5 łyżeczka  
kminek - kilkanaście

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do dużej miski przesiewamy obie mąki, mieszamy je i formujemy dołek w środku. W osobnej miseczce kruszymy drożdże, dodajemy odrobinę cukru, trochę ciepłej wody oraz mąki, wszystko mieszamy i odstawiamy na ok. 20 min w ciepłe miejsce, aby drożdże zaczęły pracować i powstał roztwór. Po tym czasie roztwór wlewamy do miski z mąką, dodajemy resztę wody, roztopioną i ostudzoną margarynę, żółtko i sól. Wszystkie składniki mieszamy i zagniatamy ciasto, aż będzie gładkie i elastyczne. Wtedy przykrywamy je lnianą ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, aby wyrosło. Powinno podwoić swoją objętość. Po ok. 35-40 min w cieście robimy dołek i wsypujemy zioła, kminek, pieprz i sól i jeszcze raz zagniatamy. Wyrabiamy ciasto tak długo, aż zioła całkowicie się z nim połączą. Następnie formujemy okrągły bochenek i układamy go na natłuszczonej blasze. Nagrzewamy piekarnik do 220 st. i pieczemy chleb przez ok. 30 minut. Po upieczeniu i odczekaniu, aż ostygnie, możemy go podawać z masłem czosnkowym.