



Chlebek razowy z maszyny wypiekającej

 dorotaR

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna razowa bio - pół kg

cukier trzcinowy - 1 łyżeczka

ciepła woda - 250 ml

orzechy włoskie - 1 garść

drożdże - 3 dag

sól himalajska - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłej wodzie rozpuszczamy cukier i drożdże, kiedy zaczną rosnać mieszamy z resztą składników i tutaj mamy dwa wyjścia - albo włączamy maszynę i po 3 godzinach wyjmujemy gotowy chlebek, ale robimy metodą ręczną tj. wyrabiamy ciasto, odstawiamy do wyrośnięcia. Kiedy podwoi swoją objętość, wyrabiamy je ok 1-2 minuty i przekładamy do formy do pieczenia natłuszczonej i wysypanej otrębami. Wierzch smarujemy odrobiną wody. Odstawiamy jeszcze na ok 20 min do wyrośnięcia. Pieczemy ok 45 min w 180st.