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 rosnąć 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.