Czosnkowy chlebek z ziarnami

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanka
- drożdże świeże - 4 dag
- woda ciepła - 1 szklanka
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- czosnek - 3 ząbek
- olej - 1 łyżka
- puree z dyni - 15 dag
- słonecznik łuskany - 1/2 szklanka
- siemię lniane - 3 łyżka
- jajko - 1 szt.

Dodatkowe info:

1 szklanka wody to 250 ml. Sól i cukier to płaskie łyżeczki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokruszone drożdże wymieszać z cukrem i połową ciepłej wody. Posypać 2 łyżkami mąki, przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. W misce przesianą mąkę wymieszać z solą, Dodać rozczyn, resztę wody, puree z dyni i wyrabiać około 10-15 minut.

KROK 2: Po 10 minutach wyrabiania do ciasta dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, olej, siemię lniane i ziarna słonecznika. Wyrabiać do czasu aż ciasto będzie odchodziło od miski. Ponownie przykryć i odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 3: Gdy ciasto podwoi swoją objętość odgazować, wyłożyć na oprószoną mąką deskę, uformować i włożyć do wyłożonej papierem do pieczenia foremki keksowej. Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na 15-20 minut.

KROK 4: Następnie ostrym nożem zrobić kilka nacięć, posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać siemieniem lnianym. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 35-40 minut.