Jabłkowy chleb pszenny na drożdżach

H A B I B I

Polecane na: **lunchbox, pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka, polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Mąka pszenna typ650 - 500 g
- Siemię lniane - 2 łyżka
- Pestki dyni - 4-5 łyżka
- Sól morska - 12 g
- Miód płynny - 1 łyżeczka
- Drożdże świeże - 45 g
- Ciepła woda - 250 ml
- Sok z jabłek - 200 ml
- Miąższ z pieczonego jabłka - 100 garść
- Ocet jabłkowy - 5 ml

Dodatkowe info:

Bardzo prosty i szybki sposób na samodzielny wypiek niebanalnego chleba pszennego na drożdżach, z dodatkiem ulubionych ziarenek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W wysokim naczyniu połączyć świeżo wyciśnięty sok z jabłek, ciepłą wodę, miód i ocet jabłkowy z pokruszonymi świeżymi drożdżami. Wymieszać do rozpuszczenia i odstawić do czasu, aż drożdże zaczną rosnąć. W dużej misce połączyć mąkę pszenną, sól, len i pestki dyni. Dolać zaczyn drożdżowy oraz mus z upieczonego jabłka - ciasto wyrobić ręcznie lub z pomocą robota.

KROK 2: Ciasto nakryć j pozostawić do wyrośnięcia.
W tym czasie foremkę dokładnie wysmarować smalcem i posypać mąką kukurydzianą. Wyrośnięte ciasto odgazować.

KROK 3: Przełożyć do formy, mokrymi rękami wyrównać wierzch i posypać mąką kukurydzianą. Ponownie pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 4: Foremkę wstawić do zimnego piekarnika nastawić termostat na 200 i piec 30-40 minut. Po tym czasie wyjąć bochenek

z foremki i ułożyć na kratce piekarnikowej
- włączyć termoobieg, zmniejszyć temperaturę do 180 i piec do pełnej godziny.
Otworzyć piekarnik i pozostawić chleb do zupełnego ostygnięcia.