Mleczny chlebek z ziarnami słonecznika

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanka
- drożdże świeże - 2,5 dag
- miód płynny - 1 łyżka
- mleko - 300 ml
- sól - 1 łyżeczka
- masło - 5 dag
- słonecznik łuskany - 0,5 szklanka

Dodatkowe info:

Chleb z tego przepisu jest lekki, miękki i puszysty. Dodatek miodu i masła nadaje chlebkowi delikatności.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, rozpuścić w połowie ciepłego mleka i miodzie, wymieszać z 2 łyżkami mąki, przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce. Do wyrośniętego rozczynu dodać resztę mleka, sól i mąkę, wyrabiać około 7-8 minut.

KROK 2: Tak przygotowane ciasto przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

KROK 3: Następnie dodać sól, rozpuszczone, przestudzone masło i ziarna słonecznika. Wyrabiać do połączenia się składników.

KROK 4: Wyłożyć na posypaną mąką deskę, uformować bochenek, włożyć do foremki keksowej, pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto naciąć ostrym nożem, posmarować wodą za pomocą silikonowego pędzelka. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 40 minut.