



Orkiszowy chleb z melasą



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

130 min

4 porcje

Składniki:

mąka orkiszowa - 450 g

drożdże - 5 g

melasa - 70 g

sól - 3/4 łyżeczka

woda - 200 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąka (dałam typ 700) umieścić w misce, wlać wodę, zamieszać i odstawić na 20 minut do autolizy. Następnie dodać rozpuszczone w łyżce wody drożdże, dodać melasę, sól i wyrabiać kilka minut.

KROK 2: Odstawić na 2 godziny do wyrośnięcia. Następnie ponownie wyrobić ciasto i przełożyć do foremki podłużnej wysmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką. Pozostawić do wyrośnięcia na 40 minut.

KROK 3: Piec w 190 °C 40 minut.