



Chleb pszenno-gryczany

Autor: najlepszewkuchni.pl

Chrupiące i zdrowe domowe pieczywo. Idealne na śniadanie dla całej rodziny. Alternatywa dla tradycyjnego pszennego chleba.

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

- Krok 1**

W wysokiej misce mieszamy mąkę gryczaną, pszenną i proszek do pieczenia. Wlewamy olej oraz wodę cały czas mieszając. Drożdże rozpuszczamy w letnim mleku z dodatkiem cukru. Po całkowitym rozpuszczeniu dodajemy zaczyn do miski. Zagniatamy całość na jednolite, sprężyste ciasto i odstawiamy w ciepłe miejsce na 2 godziny.
- Krok 2**

Ponownie zagniatamy ciasto w celu usunięcia nadmiaru powietrza. Formujemy pożądany kształt chleba. Posypujemy wierzch mąką. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i odstawiamy pod przykryciem na 40 minut.
- Krok 3**

Rozgrzewamy piekarnik na 200 stopni C. Pieczemy 40 minut.

Składniki:

- 2,5 szklanki mąki pszennej
- 1,5 szklanki mąki gryczanej
- 1 szklanka wody
- 0,5 szklanki mleka
- 2 łyżki cukru
- 10 g drożdży
- 40 ml oleju słonecznikowego
- 2 łyżeczki soli