



Chleb razowy z płatkami owsianymi

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zdrowe pieczywo to podstawa zdrowego śniadania. Piekąc chleb w domu masz pewność, że używasz składników najlepszej jakości.

Osób: **14**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski przesiewamy wszystkie sypkie składniki. Następnie dodajemy roztopione masło i wodę. Zagniatamy wszytko na jednolitą masę. Odstawiamy w ciepłe miejsce na 2 godziny. Do momentu, aż podwoi swoją objętość.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 230°C. Wyrabiamy ciasto i umieszczamy w formie wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch posypujemy płatkami owsianym. Pieczemy 15 minut. Po tym czasie zmniejszamy temperaturę do 190°C i pieczemy kolejne 20 minut.

Składniki:

- 750 g mąki razowej chlebowej
- 100 g płatków owsianych
- 2 ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżeczki suchych drożdży
- 30 g masła
- 500 ml wody