



Chleb z żurawiną i ziarnami

Autor: Niezapominajka

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Drożdże wymieszać z cukrem i 100 ml wody, przykryć ściereczką, pozostawić w ciepłym miejscu na 10-15 minut.

Krok 2
Do miski wsypać mąkę, dodać orzechy, żurawinę, siemę lniane, słonecznik, 3 łyżki płatków owsianych i sól, wymieszać.

Krok 3
Następnie wlać resztę wody, oliwę i rozczyn.

Krok 4
Ciasto wyrabiać ręcznie lub mikserem około 8-10 minut.

Krok 5
Przełożyć do posmarowanej tłuszczem foremki o wymiarach 30/12 cm, posmarować mlekiem, posypać płatkami owsianymi. Przykryć ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce na pół godziny. Następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C i piec około 50-60 minut. Upieczony chlebek wyjąć z foremki i ostudzić na kratce.

Składniki:

- 40 dag mąki pszennej pełnoziarnistej
- 4 łyżki płatków owsianych
- 4 dag świeżych drożdży
- 400 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 4 łyżki suszonej żurawiny
- 3 łyżki siemienia lnianego
- 3 łyżki posiekanych orzechów
- 4-5 łyżek nasion słonecznika
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki mleka łąciate