



Chleb pszenny z ziarnami

Autor: Śnieżynka

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Pokruszone drożdże wymieszać z cukrem, odłożyć w ciepłe miejsce na 5-10 minut.

Krok 2

Do formy wypiekacza wlać ciepłe mleko i wodę, dodać olej i rozczyn drożdżowy. Wsypać przesianą mąkę i sól, włączyć wypiekacz na program 10.

Krok 3

Po upływie 15 minut do ciasta dodać ziarna i pozostawić do czasu, gdy maszyna przestanie wyrabiać.

Krok 4

Następnie za pomocą haczyka z ciasta usunąć mieszadełka, wyrównać, posmarować wodą silikonowym pędzelkiem, posypać sezamem. Pozostawić w automacie do upieczenia.

Wskazówki

Upieczony bochenek wyjąć z formy i ostudzić na kratce.

Ciasto:

½ kg mąki pszennej

150 ml mleka Łaciate

150 ml wody gazowanej

2,5 dag świeżych drożdży

1 łyżeczka cukru

1 łyżeczka soli

2 łyżki oliwy z oliwek

Dodatki:

3 łyżki słonecznika łuskanego

3 łyżki pestek dyni

2 łyżki maku

2 łyżki siemienia lnianego

1 łyżka czarnego sezamu