



Chleb orkiszowy

Składniki

Ciasto na chleb

- 450g Mąki Tortowej Orkiszowej Basia
- 250ml wody
- 20g drożdży
- ½ łyżeczka soli
- ½ łyżeczka cukru

Sposób przygotowania

Chleb orkiszowy

W misce umieść suche składniki: przesianą mąkę, drożdże, cukier i sól. Dolej wody i połącz ze sobą składniki. Wymieszane składniki odstaw na 20 minut, przykryte bawełnianą ściereczką. Wyłóż papierem do pieczenia formę w której będzie pieczony chleb. Następnie wlej do niej ciasto i ponownie odstaw do wyrośnięcia, przykrywając je bawełnianą ściereczką. Wyrośnięte ciasto wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piecz 50 minut. Gotowy chleb pozostaw do wystygnięcia. Gdy ostygnie możesz zabrać się za krojenie i robienie kolorowych kanapek dla swojej pociechy. Do wycinania wzorków z sera lub szynki użyj foremek do ciastek, dodaj kolorowe warzywa i gotowe! Po upieczeniu dodaj ulubione dodatki, wycięte w różne kształty za pomocą foremek do ciasteczek :)