



Chleb z ziarnami

Składniki

Ciasto

- 150 g Mąki Basi z Pełnego Przemiału
- 250 g Mąki Basi Extra Wypiek
- 1,5 łyżeczki soli
- 2 g świeżych drożdży
- 250 ml wody
- 1 szklanka kostek lodu

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Łączymy wszystkie składniki i zostawiamy do wyrośnięcia na 12- 18 godzin. Następnie przekładamy je do keksówki wysmarowanej oliwą i posypanej otrębami żytnimi. Chleb również smarujemy oliwą i posypujemy ulubionymi ziarnami: słonecznika, dyni, maku, otrębami. Pozostawiamy do ponownego wyrośnięcia na około godzinę. Do rozgrzanego piekarnika wsypujemy kostki lodu. Wstawiamy chleb. Pieczemy około 10 minut w 230 C, a następnie kolejne 40 minut w 210 C.