Tekst i zdjęcie: **dominika13337** - Młodszy Kucharz (275)

Domowy chleb

Na zdrowie

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Śniadanie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: jedna

Składniki:

Sposób przygotowania:

Uwaga - zamiast pestek dyni możesz dodać dowolne ziarna, takie jak lubisz (np. słonecznik, sezam, siemię lniane itp.) lub w ogóle ich nie dodawaćPrzygotowanie:Przegotuj wodęDo dużej miski (moja jest kwadratowa i ma wymiary 25 x 25 cm) wsyp wszystkie suche składniki (mąki, sól, pestki dyni). Wymieszaj.W kubku lub małej misce rozpuść i wymieszaj drożdże z ok. 50 ml ciepłej wody. Dodaj do miski z suchymi składnikami.Powoli dodawaj resztę ciepłej wody i mieszaj łyżką ciasto. Nie wlewaj od razu całej wody. Ja to robię zawsze trochę "na oko". Ciasto ma być plastyczne o konsystencji zbliżonej do budyniu.Wymieszane ciasto przykryj ręcznikiem do naczyń i odstaw w ciepłe miejsce (np. pod pościel lub do łazienki) na ok. 1,5 - 2 h do wyrośnięcia.Rozgrzej piekarnik do 180 stopni.Wyłóż keksówkę papierem do pieczenia.Wyrośnięte ciasto wymieszaj znowu łyżką. Nie przejmuj się tym, że opadnie. To naturalne. Przełóż ciasto do keksówki i przykryj ręcznikiem do naczyń na ok. 2-3 min.Wstaw ciasto do piekarnika na ok. 1h 15min. Piecz w temp. 180 stopni.