

Chleb codzienny owsiany

„Pyszny i prosty chlebek z dodatków płatków owsianych, słonecznika i siemienia. Spokojnie możecie podwoić składniki i piec na raz dwa bochenki. Dzięki temu, że piecze się w keksówce nie wymaga formowania. Świeżość zachowuje nawet 2-3 dni.”



SKŁADNIKI:

- ¼ szklanki ciepłego mleka (ok 50 ml)
- 40 g drożdży świeżych
- Płaska łyżeczka cukru
- 500 g mąki pszennej
- 1 szklanka płatków owsianych
- 2 szklanki wody
- 2 łyżki nasion słonecznika
- 2 łyżki siemienia lnianego
- łyżeczka soli

PRZYGOTOWANIE:

- Z mleka, drożdży i łyżeczki cukru zrobić rozczyń, czyli wymieszać te składniki. Po 10 minutach dodać resztę składników, dobrze wymieszać(wyrobić) przez 5-8 minut i odstawić pod przykryciem do wyrośnięcia na około 1 godzinę.

- Pod koniec wyrastania nagrzać piekarnik do 180 stopni góra dół. Keksówkę wyłożyć papierem do pieczenia lub nasmarować. Wyłożyć ciasto do keksówki (o długości 30 cm) przebijając je. Odstawić pod przykryciem na 10 minut. Następnie włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 60 minut. Kroić po wystygnięciu.