

www.SztukaKulinarna.pl

Pieczywo razowe

ilość porcji **4** czas **6 godzin 40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
500	gram	mąka żytnia	500 g mąki żytniej
350	ml	woda	350 ml wody
30	gram	masło	30 g masła
1	łyżeczki	sól	1.5 łyżeczki soli
1	łyżki	cukier	1.5 łyżki cukru
30	gram	czarnuszki	30 g czarnuszki
30	gram	siemienia lnianego	30 g siemienia lnianego
		drożdże	1 łyżeczka drożdży piekarniczych

Przepis Drożdże i cukier zalać ciepłą wodą i odstawić na ok. 12 h. Dodać mąkę żytnią oraz sól i masło. Wszystko razem umieścić w formie do pieczenia chleba. Do automatycznego dozownika dodatków wsypać siemię lniane i czarnuszkę. Następnie formę umieścić w wypiekaczu. W panelu sterowania urządzenia wybrać typ chleba, jego pożądaną wielkość (w tym przepisie podane Państwu składniki są na upieczenie dużego bochenka) oraz stopień przyrumienienia skórki. Chleb taki piecze się ok. 5 h. Składniki

500 g mąki żytniej, 350 ml wody, 30 g masła, 1.5 łyżeczki soli, 1.5 łyżki cukru, 30 g czarnuszki, 30 g siemienia lnianego, 1 łyżeczka drożdży piekarniczych.