

Chleb pszenno-żytni ze słonecznikiem



czas przygotowania: **125 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- Chleb domowy pszenno-żytni Gellwe - 1 opakowanie
- ciepła woda - 350 ml
- świeże drożdże - 15 g
- pestki słonecznika - 1 szklanka

DODATKOWO:

- białko jajka - odrobina
- pestki słonecznika - 2 łyżki

Sposób przygotowania

- 1** Do miski wlej ciepłą wodę i włóż drożdże, wymieszaj. Wsyp mieszankę do wypieku chleba i mieszaj (hakiem) najpierw na niskich obrotach, a następnie około 5 minut na wysokich obrotach. Pod koniec mieszania dodaj pestki słonecznika. Ciasto przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 20 minut.
- 2** Podrośnięte ciasto wyłóż na podsypany mąką stół i jeszcze raz zagnieć. Z ciasta uformuj wałek i włóż do wyłożonej papierem do pieczenia foremki keksowej o wymiarach 25 × 11 × 7 cm. Ponownie przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 50 minut.
- 3** Ciasto powinno podwoić objętość. Wyrośnięte ciasto natnij wzdłuż, posmaruj odrobiną białka roztrzepanego z łyżką wody i posyp pestkami słonecznika.
- 4** Piekarnik nagrzej do 200°C, a na jego dnie ułóż żaroodporne naczynie z gorącą wodą. Chleb wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 50 minut w 200°C.