PRZEPISY NA CHLEBY

CHLEB 1

Składniki:

- 500 g mąki razowej 1800 (np. pszenna, orkiszowa, owsiana lub miks tych mąk)
- 400 ml letniej wody
- 1 łyżeczka soli
- Paczka suchych drożdży 7g

+ dodatki na wierzch: ziarna, płatki owsiane, czarnuszka.

Polecam włożyć miseczkę z wodą do piekarnika na czas pieczenia.
Wszystko dokładnie wymieszać. Odstawić na godzinę w ciepłe miejsce (uruchamiam piekarnik na minimalna temperaturę czekam aż troszkę się podgrzeje i wsadzam misę do piekarnika).
Ciasto pięknie wyrośnięte przełożyć do keksówki. Na wierzchu posypać płatkami owsianymi.
Piekarnik na góra, dół i na 200 stopni na mniej więcej godzinę.
Po wyjęciu zawinąć w ścierkę.

CHLEB 2

Składniki (na 2 chlebki):

- Mąka orkiszowa pełnoziarnista 500 g
- Mąka pszenna pełnoziarnista 300 g
- Siemię lniane 50 g
- Słonecznik 50 g
- Drożdże 40 g
- Olej rzepakowy 2 łyżki
- Woda ciepła 450 g
- Mleko 200 g (można zamienić na wodę, ale mleko nadaje miękkości)
- Sól 1,5 łyżeczki

Mieszamy drożdże z częścią ciepłej wody (ok 100 ml), łyżką mąki i odrobiną cukru. Czekamy 20 min, aż zaczyn ruszy. Resztę składników wrzucamy do miski, wlewamy zaczyn i wyrabiamy (robotem planetarnym lub ręcznie). Odstawiamy na 30 min w ciepłe miejsce aż urośnie. Na podsypany mąką blat wyciągamy ciasto i wyrabiamy chwilę, dzielimy na pół i lekko otaczamy mąką. Wstawiamy do keksówek wyłożonych papierem i znowu czekamy 30 min aż wyrośnie. Wyrośniety chlebek pieczemy w 180 stopniach ok 40-45 min. Na dno piekarnika dać miseczkę z wodą (dzięki temu chlebek będzie wilgotny).

Chleby można podzielić na kromki i zamrozić. Wtedy rozmrażać tylko tyle, ile potrzeba (np. na patelni)