Celozrnný chléb s dýňovými semínky

Kategorie: Ostatní

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- dýňové semínko 1 hrst
- **těsto**
- voda 250 ml
- dýňová semínka 1 hrst
- ovesné vločky 1 hrst
- celozrnná špaldova mouka jemně mletá 100 g
- sůl 2 lžička
- cukr krupice 1 lžička
- zakysaná smetana 200 ml
- sušené droždí 1.5 lžička
- celozrnná pšeničná mouka jemně mletá 250 g
- ocet 1 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- mletý kmín 2 lžička
- celozrnná žitná chlebová mouka 150 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do nádoby na pečení nalijeme vodu, přidáme zakysanou smetanu, olej, ocet, sůl, kmín, všechny tři

druhy mouky a nakonec droždí a cukr.

Pekárnu zapneme na program klasik, menší velikost a střední barvu kůrky. Po zvukovém signálu přisypeme dýňová semínka a ovesné vločky a necháme pekárnu pracovat.

Po posledním hlazení těsta potřeme chléb vlažnou vodou, posypeme semínky na ozdobu a necháme dokynout a upéct.

Celý program pečení trvá 3 hodiny 20 minut. Celozrnný chléb s dýňovými semínky je dobrý a zdravý.