Vícezrnný chléb

Kategorie: Ostatní

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Olej 2 lžíce
- Voda 350 ml
- Sůl 1 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Pšeničná tmavá chlebová mouka 450 g
- Žitná tmavá chlebová mouka 150 g
- Sušené droždí 1 lžička
- Slunečnicový semínka 2 lžíce
- Lněná semínka 2 lžíce
- Sezamová semínka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pekárny vložíme uvedené ingredience v pořadí podle rozpisu, pouze semínka přidáme později. Zapneme program Celozrnný chléb. Když zazní zvukový signál, vsypeme semínka. Po posledním hnětení vyjmeme těsto z pekárny, vyndáme hnětací hák a těsto vložíme zpět do pekárny, urovnáme a necháme pokračovat nastavený program. Upečený chléb potřeme vlažnou vodou a necháme na mřížce vychladnout.