

Slunečnicový chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Voda 320 ml
- Sůl 2 lžička
- Olivový olej 3 lžíce
- Cukr 2 lžička
- Slunečnicový semínka 6 lžíce
- Vařené brambory 60 g
- Žitná celozrnná mouka 150 g
- Pšeničná chlebová mouka 450 g
- Čerstvé droždí 14 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na pánvi si nasucho opražíme slunečnicová semínka a necháme je vychladnout. Do pekárny vložíme ingredience podle rozpisu, zapneme program Celozrnný chléb. Po posledním hnětení těsto vyklopíme na vál a vyndáme hnětací hák. Těsto urovnáme do pekárny a necháme pokračovat program (kynutí a pečení). Po upečení potřeme chleba vlažnou vodou a přendáme na mřížku vychladnout.