Chleb żytnio-pszenny z siemieniem lnianym

Lista zakupów

Składniki

- 300 g mąki żytniej typ 750 (nie razowej)
- 100 g mąki pszennej uniwersalnej
- 10 g świeżych drożdży
- 300 ml ciepłej wody
- 10 g soli (2 płaskie łyżeczki)
- 20 g nasion siemienia lnianego (2 płaskie łyżki)
- 50 g łuskanych nasion słonecznika