

Chleb orkiszowy z ziarnami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut + 1, 5 godziny czas wyrośnięcia ciasta

Liczba porcji: 6 - 10

Czas pieczenia: 1 godzina

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego założyć nóż, wlać 300 g ciepłej, lecz nie gorącej wody, dodać 15 g pokruszonych drożdży. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 3.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, do drożdży dodać 400 g mąki orkiszowej, 25 g miodu oraz 10 g soli. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, do ciasta dodać 30 g pestek dyni i 30 g pestek słonecznika. Zamknąć pokrywę dzbanka, wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.
4. Ponownie wyrabiać ciasto- program wyrabianie – czas 2 minuty, prędkość 2
5. Ciasto pozostawić w naczyniu do wyrastania na 30-40 minut. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.
6. Po tym czasie wymieszać ciasto – czas 15 sekund, obroty 3, obroty wsteczne. Otworzyć pokrywę dzbanka. Za pomocą łopatkę wyłożyć ciasto do podłużnej formy wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawić do wyrastania na 1 godzinę.
7. Nagrząć piekarnik do temp. 240°C z termoobiegiem. Za pomocą pędzelka posmarować chleb wodą, blachę włożyć do piekarnika. Po 10 minutach zmniejszyć temperaturę pieczenia do 180°C, piec kolejne 20 – 25 minut (razem czas pieczenia 30 – 35 min). Po upieczeniu ostudzić chleb.

Wskazówki :

- Do ciasta można dodać inne pestki i nasiona, np. pestki dyni, czarnuszkę.
- Przed pieczeniem można ciasto lekko naciąć ostrym nożem.
- Wysoka temperatura na początku pieczenia powoduje powstanie chrupiącej skórki.