

Chleb wieloziarnisty na zakwasie

Składniki:

1 kg maki pszennej
½ kg maki razowej („2000” lub chlebowej)
1 szklanka mąki orkiszowej
½ szklanki siemienia lnianego
½ szklanki otrąb pszennych
½ szklanki płatków owsianych
½ szklanki pestek słonecznika
3 łyżki soli gruboziarnistej
3 łyżki cukru
1 łyżka miodu pszczelego
1 łyżka mielonego kminku
7 szklanek ciepłej wody
zakwas

Sposób przyrządzenia:

Wszystkie składniki razem dokładnie wymieszać ok. 10 minut. Blachę wysmarować margaryną. Wyłożyć ciasto chlebowe do formy. Posypać pestkami słonecznika bądź dyni. Odstawić w ciepłe miejsce na 12 godz. do wyrośnięcia. Piec ok. 1,5 godz. w piekarniku, w temperaturze 180st.C.

Tradycja mówi, żeby chleb dobrze wyrósł, gospodyni powinna być w dobrym nastroju.