



Chleb pszenny ze słonecznikiem i dynią

 6 porcji

 2 min

Składniki

- 230 ml ciepłej wody
- 40 g drożdży
- 1 łyżka cukru
- 20 g oliwy
- 400 g mąki pszennej
- 0,5 łyżki soli
- 50 g słonecznika
- 50 g pestek dyni

Przygotowanie

1

Do naczynia głównego włożyć wszystkie składniki w podanej kolejności, wyrabiać.



2 min



wyrabianie

2

Ciasto wyłożyć do wysmarowanej podłużnej foremki, posmarować białkiem.

3

Wstawić do piekarnika w celu wyrośnięcia na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.

4

Warianty: Przed pieczeniem chleb można posypać ziarnem słonecznika i dyni.