



## Chleb wieloziarnisty





 6+ porcji  1 h 30 min +  
45 min

### Składniki

- 150 ml wody
- 250 g mąki
- 5 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka soli
- 25 g owsa
- 15 g nasion sezamu
- 15 g nasion lnu
- 15g nasion słonecznika
- 15 g pestek dyni
- 15 g maku
- 15 g czystego miodu
- 15 ml oliwy z oliwek


### Przygotowanie

 1 Rozgrzej piekarnik do 200°C. Lekko natłuść formę do bochenka.

 2 Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.

 3 Umieść 150 ml wody.

 4 Podgrzej.

 5 Dodaj wszystkie składniki.



Wyrabiaj ciasto.



Przełóż ciasto do wysmarowanej tłuszczem brytfanny.



Odstaw w ciepłe miejsce na około 30 minut, aby ciasto wyrosło.



Piecz w piekarniku przez ok. 45 minut, w temperaturze 200°C (czas pieczenia dostosuj do swojego piekarnika).



Gotowe do podania! Smacznego!