Chleb z ziarnami

2 porcje 2 h

Składniki

- 300 g mąki pszennej, pełnoziarnistej (może być także zwykła mąka pszenna, wtedy chleb jest pulchniejszy)
- 30 g świeżych drożdży
- 1 mała łyżeczka cukru
- 300 ml przegotowanej, letniej wody
- 100 g mieszanki ziaren (pestki słonecznika, płatki owsiane, czarnuszka)
- 1 łyżeczka soli

Przygotowanie

1. Drożdże, cukier i wodę zagotować w naczyniu głównym robota

   3 min. + 1

2. Dodać przesianą mąkę, sól i mieszankę ziaren

3. Włączyć parametry - czas 2.30, prędkość 2 i funkcja wyrabiania ciasta (wałek)

   2,30 h + wyrabianie

4. Wyrobione ciasto pozostawić w naczyniu na 20 minut

5. Ponownie uruchomić parametry, czas - 2.30, prędkość 2 i funkcja wyrabiania ciasta (wałek). Wyjąć ciasto z naczynia do malej, podłużnej, wysmarowanej masłem foremki do pieczenia chleba (keksówki) i pozostawić w ciepłym miejscu lub pod przykryciem na około 20 minut

   2,30h + wyrabianie

6. Gotową masę chlebową piec w piekarniku w temperaturze 200 stopni przez 50 min