

Chrupiący chleb orkiszowy



 6 porcji

 1 godzina + 25 minut

Składniki

- Mieszanka przyprawowa
- "1 ¼ łyżeczki kminku
- ¾ łyżeczki suszonych nasion kopru
- ¼ łyżeczki nasion kolendry"
- 1 anyż gwiazdkowy, mały
- Chleb
- 500 ml wody, plus dodatkowo do posmarowania
- 2 łyżeczki suszonych drożdży instant
- 10 g miodu
- 500 g mąki orkiszowej, dodatkowo do posypania
- 300 g mąki żytniej
- 50 g ziaren słonecznika, plus 2 łyżki do posypania
- 2 ½ łyżeczki drobnej soli morskiej

Przygotowanie

 1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

 2

W kielichu do gotowania umieść 1 ¼ łyżeczki kminku, ¾ łyżeczki suszonych nasion kopru, ¼ łyżeczki nasion kolendry i 1 gwiazdkę anyżu.

 3

Posiekaj.

 4

Przełóż do miski i odstaw na bok.

 5

Zamień ostrze wielofunkcyjne na łopatkę do wyrabiania ciasta.



Umieść 500 ml wody, 2 łyżeczki suszonych drożdży instant i 10 g miodu w kielichu do gotowania.



Podgrzej.



Dodaj 500 g mąki orkiszowej, 300 g mąki żytniej, 50 g ziaren słonecznika, sól i pozostałą mieszankę przypraw.



Wyrabiaj ciasto.



Przełóż do dużej miski, przykryj folią spożywczą i pozostaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 45 minut.



Przełóż ciasto na opruszonym mąką blacie, a następnie uformować kształt bohenka. Następnie umieścić uformowane ciasto w naczyniu żaroodpornym.



Posmaruj ciasto wodą, posyp pozostałymi 2 łyżkami ziaren słonecznika i oprósz odrobiną mąki orkiszowej.



Nałóż pokrywę na naczynie, wstaw do zimnego piekarnika i piecz przez 25 minut (230°C).



Gotowe do podania! Smacznego!