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.

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

7 Podgrzej.

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

9 Wyrabiaj ciasto.

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

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

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

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

14 Gotowe do podania! Smacznego!