



CHLEB WIELOZIARNISTY

Składniki:

- 300 g bezglutenowej mieszanki do wypieku chleba *MULTISEED BREAD MIX* z firmy *BAKELS*
- 20 g świeżych drożdży
- 15 g oleju (około 2 łyżki)
- 290 ml wody
- *opcjonalnie* - 3 - 4 łyżki ziaren do posypania (*pestki dyni, sezam, słonecznik lub mix ziaren*)

Wykonanie:

- do miski wsypać rozkruszone drożdże, wlać wodę w temperaturze około 25°C i dokładnie wymieszać, a następnie do dodać mieszankę do wypieku chleba
- za pomocą miksera (z hakiem) wyrabiać ciasto najpierw przez około 2 minuty na wolnych obrotach, a dalej - również przez około 2 minuty - na szybszych obrotach
- do ciasta dodać olej i dalej wyrabiać ciasto przez około 2 minuty na wolnych obrotach, a następnie przez około 2 minuty na szybszych obrotach
- gotowe ciasto nakryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce celem leżakowania na około 10 minut
- piekarnik nagrzać do temperatury 200 - 220°C
- ciasto podzielić na dwie równe części i z każdej uformować bochenek (nie należy formować zbyt wysokich bochenków, gdyż chleb z pewnością urośnie)
- *na stolnicy rozsypać ziarna, uformowane bochenki delikatnie natrzeć olejem (w tym celu natrzeć dłonie olejem i delikatnie natłuścić bochenki lub spryskać bochenki olejem w spray'u), a następnie każdy z bochenków otoczyć w ziarnach*
- uformowane ciasto odstawić w ciepłe miejsce na 30 - 35 minut celem wyrośnięcia
- tuż przed włożeniem chleba do piekarnika chleb można dekoracyjnie naciąć według uznania
- piec przez około 40 minut - chleb będzie gotowy, kiedy skórka zabarwi się na złoty kolor a spód chleba po stuknięciu palcem da głuchy odgłos

Przepis udostępniła firma *BAKELS*.