
Chleb pszenno-razowy z tymiankiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2833 razy.

2 chleby. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

1 kg pszennej maki razowej,

40 g swiezych drozdzy,

2 lyzeczki miodu lub melasy,

2 lyzki oleju slonecznikowego,

2 lyzki startego zoltego sera (cheddar),

2 lyzeczki tymianku,

ok. 600 ml cieplej wody,

1 lyzeczka soli kamiennej,

1 jajo lub 2 lyzki mleka do posmarowania chleba,

kminek, ziarno sezamowe, mak, siemie lniane lub czarnuszka do

posypania.

1. Drozdze utrzec z miodem lub melasa i 100 ml cieplej wody. Odstawic w cieple

miejsce na 10 min.

2. W duzej misce wymieszac make z sola. Dodac przygotowane drozdze, olej i reszte wody. Wyrobic elastyczne ciasto, przykryc, odstawic w cieple miejsce

na 1 godz do wyrosniecia.

3. Wylozyc ciasto na stolnice posypana maka. Dodac ser, tymianek i ponownie wyrobic. Podzielic na 2 czesci. Uformowac 2 chleby, ulozyc na blasze, przykryc

i odstawic na 30 min do ponownego wyrosniecia.

4. Przed wstawieniem do piekarnika posmarowac chleb roztrzepanym jajem lub mlekiem. Jeden bochenek posypac np. kminkiem, a drugi innym ziarnem. Piec 30-35

min w temp. 220żC.

- Zamiast sera i tymianku mozna dodac do ciasta po pierwszym wyrosnieciu

(przed formowaniem chleba) cale gotowane ziarna zboz, siemie lniane, skielkowana pszenice, zyto lub drobno pokrojone swieze ziola, np. szczypiorek i

estragon. Do 500 g ciasta dodac 50 g gotowanych lub skielkowanych ziaren lub

3-4 lyzki swiezych ziol.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 90.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)