**Załącznik nr 8**

**Chleb domowy**

**SKŁADNIKI /na 2 bochenki/**– proporcje na 2 bochenki pieczone w mniejszych keksówkach (około 25 cm x 11,5 cm)– można robić z ½ porcji, wówczas wychodzi 1 bochenek

 1 kg zwykłej mąki pszennej  *(można pół na pół mąki typu 500 z mąką 650; można też krupczatkę lub wymieszać pszenną z żytnią np. po połowie)*

 3/4 szklanki płatków owsianych

 3/4 szklanki otrąb pszennych

 3 łyżki słonecznika (i/lub siemienia lnianego)

 5 dag świeżych drożdży

 1 łyżka soli

 1,5 łyżeczki cukru

 1 litr ciepłej wody
*\* można mniej tj. ok. ¾ litra, wówczas wprawdzie ciężej połączyć składniki, ale są mniejsze dziury w chlebie*

do posypania z wierzchu: otręby lub ulubione ziarna (siemię lniane, słonecznik, czarnuszka)

Blachę natłuszczamy i przyprószamy tartą bułką lub wykładamy papierem do pieczenia. Włączamy piekarnik na 210 st C

Do miski wsypuję mąkę, płatki owsiane, siemię lniane, słonecznik, otręby, sól. Składniki suche dokładnie mieszam, rozprowadzając je równomiernie w misce.

Drożdże z cukrem rozprowadzam w ciepłej wodzie

Wlewam wodę i dokładnie mieszam do połączenia składników –łyżką lub mikserem.
Spokojnie można to zrobić łyżką, ale można też mikserem z nakładkami do ciasta drożdżowego.

Miskę przykrywam czystym ręcznikiem kuchennym i zostawiam w ciepłym nieprzewianym miejscu do wyrośnięcia na jakieś 60 minut.

Wyrośnięte przekładam do przygotowanej keksówki. Ugniatam starannie łyżką zamoczoną w wodzie, by „wygładzić ciasto” z wierzchu i docisnąć ciasto do dna tak, by w chlebie nie było pustych przestrzeni.

Posypuję z wierzchu obficie ziarnem słonecznika i zwilżoną w wodzie łyżką dociskam go do ciasta tak, by się dobrze trzymał. Ponownie przykrywam ściereczką i zostawiam do wyrośnięcia na kolejne 20-30 minut, a tak naprawdę do czasu, aż wyrośnie do brzegów keksówki.

Wyrośnięty bochenek spryskuję wodą (wlana do atomizera lub po prostu dłonią) i wstawiam do rozgrzanego piekarnika. Piekę około 55 minut. Tak naprawdę czas pieczenia zależy od piekarnika, więc trzeba obserwować –np. Nie otwieram piekarnika podczas spieczenia!

Upieczony wyjmuję z piekarnika i od razu z foremki. Studzę na raszce/ruszcie z piekarnika, dzięki czemu ostygnie szybciej i nie zawilgotnieje od spodu. Nie kroić, nie ruszać przed upływem co najmniej godziny, bo musi dobrze wystygnąć!
Na czas studzenia można przykryć czystym ręcznikiem kuchennym, by stygnąc lekko parował, skórka wtedy lekko zwilgotnieje i będzie nadal chrupka, ale przyjemniejsza do jedzenia

Kiedy ostygnie, można kroić i podawać.

Smacznego ☺