



chlebek z ziarnami:)

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



60 minut



180 °C



Składniki:

- ciepła woda - 1 litr
- drożdże - 5 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 2 łyżeczki
- płatki owsiane - 8 łyżek
- mąka pszenna - 1 kilogram
- łuskany słonecznik - 1 unit
- łuskane pestki dyni - 1 unit
- siemię lniane - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozkruszamy do miski, posypujemy je cukrem, gdy się rozpuszczą dodajemy płatki wodę i sól, odstawiamy na około 20 minut.
2. Następnie dodajemy mąkę oraz słonecznik i siemię, ziarna dyni. Bardzo dobrze mieszamy.
3. Gdy ciasto ma jednolitą konsystencję przekładamy je do foremek do keksa (wyjdą nam dwa chlebki).
4. Formy smarujemy Kasią i posypujemy bułką tartą.
5. Wierzch chlebków smarujemy wodą lub mlekiem, posypujemy słonecznikiem. Pieczemy godzinę w 180 stopniach C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl