





Orzechowy bochenek

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

Składniki:

- orzechy laskowe - 10 dekagramów
- orzechy włoskie - 10 dekagramów
- suszone jabłka - 10 dekagramów
- mąka żytnia - 0.6 szklanek
- mąka pszenna - 3 szklanki
- drożdże - 4 dekagramy
- imbir - 1 łyżeczka
- sól - 2 łyżeczki
- cukier - 2 łyżki
- płatki owsiane - 1.5 szklanek
- otręby pszenne - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Orzechy grubo posiekać.
2. Jabłka pokroić.
3. Obydwie mąki przesiać do miski, zrobić zagłębienie, do środka skruszyć drożdże i wlać 1 i 1/3 szklanki letniej wody, wymieszać z częścią mąki.
4. Odstawić na 10 min.
5. Składniki połączyć, dodać jabłka, orzechy, imbir, sól, cukier, płatki owsiane (łyżkę odłożyć) i otręby.
6. Całość dokładnie wyrobić.
7. Ciasto odstawić na około 2 godziny.
8. Wyrośnięte ciasto podzielić na 2 porcje, ponownie wyrobić i uformować bochenki.
9. Włożyć je do natłuszczonych podłużnych foremek długości ok. 24 cm, przykryć i odstawić na 1,5 godziny.
10. Jajko rozmącić z 1 łyżką wody, posmarować bochenki, posypać płatkami.
11. Piec 20 minut w temperaturze 200 stopni C, a następnie jeszcze 30 minut w 170 stopniach C.
12. Gotowy chleb wyjąć z formy po 5 minutach.

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