Na początku należy przygotować zakwas z mąki żytniej, wody oraz drożdży

… i zostawić go do wyrośnięcia.

Następnie należy połączyć suche składniki chleba: mąkę pszenną, sól, otręby, rodzynki, ziarna słonecznika, siemienia lnianego.

W następnym etapie dodać „wyrośnięty” zakwas.

Teraz już pozostaje dokładnie połączyć wszystkie składniki.

…i znowu zostawić do wyrośnięcia.

Następnie wyrośnięte ciasto należy włożyć do foremek

…i jeszcze raz zostawić do wyrośnięcia.

No i wreszcie pozostaje już tylko upiec chleb.

A to efekt końcowy.

Działania związane z przygotowaniem chleba zakończyły się sukcesem. Chleb ładnie wyglądał i wszystkim smakował. Zachęcamy do wypróbowania naszego przepisu!

Anna Skrzypa