

Chleb orkiszowy

Jest bardzo długo smaczny i świeży, nie czerstwieje tak szybko jak kupny. Ma mięciutki środek i chrupiącą skórkę. Zabójczo pachnie! Można podzielić bochenki na pół i zamrozić nadmiar. Nie wymaga odgrzewania w piekarniku po rozmrożeniu.



Składniki

3 łyżki płatków owsianych(*Zakłady Przetwórstwa Zbożowo-Młynarskiego Sp. z o.o. w Kruszwicy*)

60 g suszonych owoców – żurawin, rodzynek i drobno pokrojonych śliwek

300 g mąki orkiszowej razowej(*polskie Młyny*)typ2000

150 g mąki pszennej (*Polskie Zakłady Zbożowe, PZZ S.A.*)

1,5 łyżeczki soli (,PRODUKT-SOL” sp. z o.o.)

1/2 łyżeczki cynamonu(*Dar Natury*)

skórka starta z jednej niedużej pomarańczy(*LECKER'S eko*)

50 g miękkiego masła(*POLMLEK Sp.z o.o.*)

1 łyżeczka suszonych drożdży (albo 2 łyżeczki świeżych, z których należy zrobić rozczyn) *Dr. Oetker Polska Sp.z o.o.)*

Przygotowanie:

Płatki owsiane i suszone owoce zalać 375 ml wrzątku. Zostawić na 15 minut, aż trochę przestygną. W misce przesiać mąkę, sól, cynamon i skórkę z pomarańczy. Dodać masło, drożdże i namoczone żurawiny i płatki, wraz z wodą, w której się moczyły. Dokładnie wymieszać. Zostawić na 10 minut. Po tym czasie wyrabiać ciasto przez 10 sekund, a następnie dać mu odpocząć przez 10 minut i powtórzyć tę czynność jeszcze dwukrotnie. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 30 minut. Keksówkę nasmarować tłuszczem i przełożyć do niej ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na godzinę. Przed pieczeniem wierzch chleba posmarować wodą i zrobić podłużne nacięcie. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 C (bez termoobiegu). Piec około 50 minut. Upieczony chleb lekko przestudzić w formie, wyjąć z keksówki o wymiarach 8 cm x 19 cm i ostudzić na kratce.