

Хлеб овсяный

Вам понадобится

Мука пшеничная	580 г
Дрожжи сухие	20 г
Хлопья овсяные помол №2	100 г
Семена подсолнечника очищенные	50 г
Масло растительное	30 мл
Вода	420 мл
Соль	10 г
Сахар	20 г

Приготовление

- 1 Муку, овсяные хлопья, сахар, соль, семена подсолнечника, дрожжи смешать в отдельной емкости.
- 2 Постоянно помешивая, добавить растительное масло (20 мл) и воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости.
- 3 Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом (10 мл) и выложить тесто, разровнять. Закрыть крышку.
- 4 Установить программу ХЛЕБ, время приготовления 2 часа 30 минут. Нажать СТАРТ. Паровой клапан установить в положение ОТКРЫТО.
- 5 За 30 минут до завершения приготовления открыть крышку и перевернуть хлеб. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.