

Цельнозерновой хлеб

Вам понадобится

Мука цельнозерновая	320 г
Мука пшеничная в/с	320 г
Сахар	15 г
Соль	10 г
Дрожжи сухие быстродействующие	6 г
Вода	375 мл
Масло растительное	30 мл

Приготовление

- 1 В отдельной емкости смешать воду, дрожжи и сахар, оставить на 5 минут. В другой емкости смешать оба сорта муки с солью и дрожжевой смесью, постепенно добавляя растительное масло, вымесить тесто.
- 2 Емкость с тестом накрыть полотенцем и поставить в тепло на 1,5 часа (за это время тесто должно увеличиться вдвое). Слегка примять расстойвшееся тесто.
- 3 Противень застелить пергаментом, выложить тесто на противень, придав хлебу округлую форму. Накрыть хлеб полотенцем и оставить на 15 минут. Установить противень на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ХЛЕБ, температуру 160 °С, время приготовления 30 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.

5

Готовый хлеб выложить на решетку и оставить остывать под полотенцем.

Цельнозерновой хлеб