

Типов хляб със семена



Продукти: 2 яйца, 1 с.л. сол, 125 гр. разтопено масло, 1 ½ ч.ч. топло прясно мляко, 1 кубче мая, 1 с.л. захар, 2 с.л. сусам, 90 гр. суров белен слънчоглед, 90гр. сурово белено тиквено семе, 1кг. типово брашно (или пълнозърнесто) и 1 яйце за намазване.

Приготвяне: Кубчето мая се разтваря в малко топла вода и 1 с.л. захар. В дълбока купа замесваме меко тесто от : 2-те яйца, 1 с.л. сол, разтопеното масло, топлото мляко, разтворената мая, трите вида семена / оставя се малко за поръсване / и брашното. Оставя се на топло да втаса. Аз разделих тестото на две и направих една питка и един хляб. Избора е Ваш! ☺ Намазват се с яйце и се поръсват с отделеното семе. Пече се в тавичка покрита с хартия за печене на 180 ° . С този типов хляб приготвих и много вкусни сандвичи.

Да Ви е сладко! ☺

