

Slunečnicový chléb se sýrem z domácí pekárny



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: 6

2661 kalorií , **12 g** cukrů , **46 g** tuků , **105 g** bílkovin

Autor: myrna

Odkaz: <https://srecepty.cz/slunecnicovy-chleb-se-syrem-z-domaci-pekarny>

Příprava

Do pekárny nalijeme 4 dcl vlažné vody a olej. Přidáme sůl, kmín, oregáno a lněné semínka. Nasypeme mouku, cukr a přidáme půlku droždí (pokud máme sušené, tak dvě lžičky). Zapneme program 1 (basic) a ve chvíli, kdy časovač ukazuje 2:17, přidáme do těsta na kostky nakrájený eidam a slunečnicová semínka (ne dřív, jinak nám je pekárna rozemele). Chceme-li větší a křupavější kůrku, po ukončení programu 1 ještě spustíme na půl hodiny program 12 (bake).

▣ Tip k receptu

Nejllepší je s čerstvým studeným máslem a pažitkou či s jakoukoliv domácí pomazánkou.

Ingredience

- 4 dcl vody
- 2 lžíce olivového oleje
- 2,5 lžičky soli
- 1 hrst kmínu
- 1 hrst oregana
- 2 hrsti lněného semínka
- 60 dkg hladké mouky
- 2 lžičky cukru moučka
- 0,5 balení droždí
- 2 hrsti slunečnicového semínka
- 15 dkg eidamu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

