

# Chleb z płatkami owsianymi



Miękki i smaczny chleb z dodatkiem płatków owsianych, a właściwie owsianki ugotowanej na wodzie. Ma chrupiącą skórkę i sprężysty miąższ, pyszny z twarożkami i dżemami. Mojej córce podpasował z cieniutko pokrojoną polędwicą. Przepis pochodzi z książeczki "Chleb i bułki" Anne Wilson.

## Składniki:

- 1 szklanka płatków owsianych (z czubkiem)
- półtorej szklanki wody (do ugotowania płatków)
- 14g suszonych drożdży (dwa małe opakowania)
- 1/2 szklanki wody (do drożdży)
- 1/2 płaskiej łyżeczki cukru pudru
- 1/2 szklanki ciepłego mleka
- 1 łyżka brązowego cukru
- 1 płaska łyżeczka soli
- 3,5 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka mąki pszennej (dodatkowo)
- 1/4 szklanki płatków owsianych (do obtoczenia)

## Wykonanie:

1. Płatki owsiane wsypujemy do rondelka i zalewamy wodą. Mieszamy i gotujemy na małym ogniu, aż

płatki wypiją całą wodę i zmiękną. Przekładamy płatki do miski i odstawiamy, by przestygły.

2. Drożdże rozpuszczamy w wodzie, dosypujemy cukier puder i odstawiamy, by wyrosły.

3. Drożdże wlewamy do płatków owsianych (ważne, by płatki nie były już gorące, mogą być lekko ciepłe). Dodajemy sól, brązowy cukier, oraz mleko i mieszamy drewnianą łyżką.

4. Wsypujemy 3,5 szklanki mąki pszennej, wyrabiamy łyżką.

5. Ciasto wykładamy na omączony blat i wyrabiamy około 5 minut, dodając pozostałą szklankę mąki. Ciasto powinno być miękkie i elastyczne. Z ciasta formujemy kulę i wkładamy ją do wysmarowanej oliwą miski. Przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy w ciepłe miejsce na godzinę do wyrośnięcia.

6. Formę ok. 15cmx28cm smarujemy oliwą i wykładamy papierem do pieczenia.

7. Ciasto przebijamy i wyrabiamy na omączonym blacie przez około minutę, po czym dzielimy na dwie części. Pierwszą rozciągamy na prostokąt (długości mniej więcej formy do pieczenia) i rolujemy. Wkładamy do blaszki zagięciami na dół. Drugą część dzielimy na trzy kawałki, z każdego toczymy wałek i splatamy z nich warkocz.

8. Na blat wysypujemy płatki owsiane. Warkocz skrapiamy wodą, odwracamy i przyciskamy lekko do płatków. Odwracamy go płatkami do góry i kładziemy na pozostałe ciasto, dociskamy, by ciasta się złączyły. Ponownie przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 40 minut.

9. Piekarnik nagrzewamy do ok. 180-200 stopni Celsjusza. Chleb pieczemy około 45 minut (do suchego patyczka), zostawiamy na 10 minut w piekarniku, po czym wyjmujemy, wyciągamy z blaszki i studzimy do reszty na kratce. Kroimy po minimum 30 minutach.

*Kulinarnie*



*Kulinarnie*

