

[Drożdżowy chlebek słonecznikowy](#)



Być może nie grzeszy zbytnią urodą, ale jest smaczny, mięciutki i bardzo prosty w wykonaniu. Każdemu się uda, nawet tym, którzy w sztuce pieczenia nie mają doświadczenia. Osobiście uwielbiam go na świeżo z twarogiem Almette.

Składniki:

- 650 g mąki pszennej
- 100 g świeżych drożdży
- łyżka soli
- 2 łyżeczki cukru
- 3,5 szklanki ciepłej wody
- 200 g łuskanych ziaren słonecznika
- 3 łyżki otrębów pszennych
- 3 łyżki otrębów owsianych

Wykonanie:

1. Drożdże wkruszyć do miski i rozetrzeć z cukrem. Zalać połową szklanki ciepłej wody i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

2. Mąkę wymieszać z solą, słonecznikiem i otrębami. Dwie łyżki słonecznika odkładamy na później.
3. Wyrośnięty zaczyn z drożdży dodać do mąki, wyrobić. Dolać 3 szklanki ciepłej wody, wyrobić. Ciasto powinno być dość rzadkie. Odstawiamy do ponownego wyrośnięcia.
4. Dwie duże keksówki smarujemy dokładnie masłem lub margaryną. Do każdej wlewamy połowę ciasta i jeszcze raz odstawiamy, tym razem na około 15 minut. Wierzchy chlebków posypujemy pozostałymi ziarnami słoneczka.
5. Piekarnik nagrzewamy do 230 stopni Celsjusza. Wkładamy formy do piekarnika i pieczemy chleby 20 minut. Po tym czasie zmniejszamy temperaturę do 200 stopni i pieczemy kolejne 20 minut. Po upływie tego czasu ponownie zmniejszamy temperaturę, tym razem do około 150 stopni i pieczemy jeszcze 10-15 minut.
6. Wyłączamy piekarnik i zostawiamy chleby na pół godziny. Po tym czasie wyjmujemy. Kiedy nieco przestygną, wyjmujemy z foremek i studzimy na kratce. Kroimy dopiero, kiedy przestygnie.
7. Najlepiej przechowywać ten chlebek zawinięty w lnianą lub płócienną ściereczkę.