**Przepis na chleb domowy na zakwasie**

Składniki:

1 kg mąki Żytniej,

1 kg mąki pszennej,

4 łyżeczki soli,

po ¾ szklanki: słonecznika, siemienia lnianego, otrąb pszennych,

7 szklanek ciepłej wody z kranu wymieszać z 3 łyżkami miodu,

zakwas.

Wykonanie ciasta chleb:

Wymieszać suche składniki.

Dodać zakwas + wodę z miodem.

Wszystko dokładnie wymieszać.

Odebrać trzy solidne łyżki na następny zakwas.

Rozłożyć ciasto do trzech prostokątnych foremek.

Odstawiać do wyrośnięcia na ok. 8 godz.

Dodatkowe czynności:

Piekarnik rozgrzać do 200 oc.

Piec ok. I godzinę.

Zakwas przechowywać w lodówce max. do dwóch tygodni.