**Aromatyczny Domowy chleb z ziarnami**

**Już w starożytności zajmowano się wypiekiem chleba. Choć jego podstawowym składnikiem była mąka pszenna lub żytnia, nie przypominał on współczesnego pieczywa (był podobny do macy lub podpłomyków).**

**Niezliczona ilość rodzajów tego wypieku sprawia, że każdy wielbiciel kanapek znajdzie propozycję dla siebie. Oczywiście warto pokusić się o upieczenie choćby jednego bochenka w domu. Wbrew pozorom nie ma nic prostszego niż zrobienie *Domowego chleba z ziarnami*. Wystarczy odrobina chęci, piekarnik, aromatyczny *Tymianek* i *Kminek* marki Appetita, a także trochę bakalii. Chleb jest niezwykle pachnący i zdrowy. Można przechowywać go nawet tydzień.**

**Domowy chleb z ziarnami**

**Składniki:**

l 250 g twarogu

l 4 jajka

l 270 g *Migdałów płatki* Siesta

l 110 g siemienia lnianego

l 160 g *Słonecznika* Siesta + garść do posypania chleba

l 110 g *Pestek dyni* Siesta

l 1 czubata łyżka *Tymianku* Appetita

l 1 czubata łyżeczka *Kminku* Appetita

l 1 łyżeczka *Proszku do pieczenia* Domowe Sekrety Appetita

l 1 łyżeczka *Pieprzu czarnego mielonego* Appetita

l 1 łyżeczka soli

**Sposób przygotowania:**

1. Zmiel migdały. Umieść je w misce i wymieszaj z siemieniem lnianym, pestkami słonecznika i dyni. Dodaj tymianek, kminek, proszek do pieczenia, sól i pieprz.

2. Do przygotowanych składników dodaj twaróg i jaja. Połącz całość za pomocą miksera lub ręcznie.

3. Podłużną formę o długości 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Wyłóż do niej masę chlebową, posyp ziarnami słonecznika i wstaw do piekarnika. Piecz 45 minut w 180oC. Pokrój po ostudzeniu.

Smacznego!

***Tymianek*** Appetita, 10 g, cena ok. 1,80 zł

***Kminek*** Appetita, 20 g, cena ok. 1,40 zł

***Pieprz czarny mielony Appetita***, 20 g, cena ok. 1,80 zł

***Proszek do pieczenia*** Domowe Sekrety Appetita, 15 g, cena ok. 0,60 zł