



Хлеб из ржаной муки с клетчаткой и сухофруктами.

Вам понадобится:

- Вода – **250** мл;
- Дрожжи – **2** ч. ложки;
- Подсолнечное масло – **2** ч. ложки;
- Клетчатка из овса – **2** ст. ложки;
- Мука пшеничная – **2** ст. ложки;
- Мука ржаная – **2** стакана;
- Сахарозаменитель – **1** таблетка (по желанию);
- Курага – **2** шт.;
- Изюм – **6** шт.;
- Чернослив – **2** шт.;
- Соль – щепотка.

Как готовить:

- 1.** В теплую воду добавить дрожжи, соль и сахарозаменитель, все перемешать и дать постоять 10 минут.
- 2.** Когда дрожжи разбухнут добавить 2 ложки клетчатки и растительного масла, все перемешать и оставить на 30 минут в теплом месте для набухания клетчатки.
- 3.** Через 30 минут добавить ржаную и белую муку и замесить тесто.
- 4.** Оставить тесто в теплом месте, накрыв полотенцем на 1 час. Оно должно подойти (увеличиться в 2 раза).
- 5.** Курагу, чернослив и изюм промыть, просушить, (курагу, чернослив измельчить ножом) все сухофрукты добавить в тесто.
- 6.** Тесто с сухофруктами подмесить и сформировать в булку.
- 7.** Форму промазать растительным маслом и выложить в нее сформированное тесто.
- 8.** Оставляем нашу сырую булку, в теплом месте накрыв полотенцем, еще на 40 минут.
- 9.** Выпекаем хлеб в духовке 30-40 минут при $t=150^{\circ}\text{C}$.

Важно:

- ✓ Если вам не нравится сладковатый привкус хлеба, сахарозаменитель добавлять не нужно.
- ✓ Если вы не любите использовать сахарозаменитель, можете добавить 1 чайную ложку меда.
- ✓ Муку обязательно просейте через сито, тесто будет пышнее.



Приятного аппетита.

