

Chleb zmieniający życie

na podstawie przepisu z [My New Roots](#)

Składniki na jedną keksówkę:

- 1 szklanka ziaren słonecznika
- 3/4 szklanki siemienia lnianego
- 1/2 szklanki migdałów
- 1 1/2 szklanki płatków owsianych
- 10 czubatych łyżek zmielonego siemienia lnianego
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżka syropu z agawy
- 5 łyżek rozpuszczonego oleju kokosowego
- 1 1/2 szklanki letniej wody + 3 łyżki

Przygotowanie:

1. Piekarnik rozgrzać do 185 stopni. Wszystkie suche składniki wymieszać w dużej misce. W szklance wymieszać wodę, syrop z agawy i olej kokosowy. Wlać płynne składniki do suchych i dokładnie mieszać przez kilka minut. **Odstawić na 1-2 godziny, aż do wchłonięcia płynów.**
2. Keksówkę posmarować cienko olejem kokosowym i przełożyć do środka masę z ziarenek. Piec przez 50-60 minut, chleb jest gotowy kiedy można w niego postukać i usłyszeć głuchy, pusty odgłos. Wyjąć z piekarnika, odstawić na godzinę do schłodzenia. Następnie delikatnie wyjąć z foremki i zostawić aż do kompletnego wystudzenia, najlepiej na całą noc. To bardzo ważne, bo nawet lekko letni chleb będzie się jeszcze kruszył. Kroić cienkim i ostrym nożem.

