**Składniki:**

1 kg mąki kukurydzianej

0.5 mąki ziemniaczanej

2 ziemniaki ugotowane na twardo

2 dag świeżych drożdży

1 pęczek szczypiorku

Sól do smaku

4 łyżki oleju lnianego do ciasta

Olej do smarowania foremek

Kaszka kukurydziana do posypania foremek

mleko

**Przygotowanie**:

Rozrabiamy drożdże – odrobina ciepłego mleka wody 2 łyżki mąki gryczanej i 0,5 łyżeczki cukru.

Odstawiamy do wyrośnięcia.

Do dużej miski wsypujemy mąkę kukurydzianą i ziemniaczaną , zostawiając odrobinę kukurydzianej do podsypania ciasta. Dodajemy drożdże ( widocznie rosnący zaczyn). Dodajemy przeciśnięte przez praskę ziemniaki, olej i zmiksowany szczypiorek. Wyrabiamy rękoma, dolewając ciepłego mleka - ile zabierze mąka. Ciasto nie może być suche ( kruszyć się) ani mokre ( rzadkie lejące ciasto) Ciasto powinno być zwarte i powinno dać się uformować w jedną zwartą bryłę. Zostawiamy w misce do wyrośnięcia – powinno zwiększyć objętość 2 razy, to może potrwać nawet 3-4 godziny.

Brzegi i dno foremek smarujemy olejem i obsypujemy kaszką kukurydzianą.

Wyrabiamy ciasto, (zmniejszy się jego objętość) dzielimy na 2 części i wkładamy do foremek (2 małe keksówki).

Ponownie zostawiamy do wyrośnięcia – może to potrwać 3-4 godziny.

Wyrośnięte ciasto w foremkach wstawiamy do nagrzanego piekarnika 200 st. i pieczemy. Po 10 minutach zmniejszamy temperaturę na 180 st. i pieczemy jeszcze ok 40 min.

Upieczony chleb wyjmujemy z piekarnika i odkładamy do góry dnem foremek na 10 min.

Odwracamy i wyjmujemy bochenki.

Chleb jest dość trudnym wypiekiem. Osobiście kilka wyrzuciłam zanim doszłam do wprawy. Bardzo dużo zależy od piekarnika, czasu pieczenia nawet 5 minut może mieć znaczenie.