# Chleb "Stasi"

**Składniki:**

- 1 kg mąki pszennej,
- 10 dag drożdży,
- 3/4 l ciepłej wody,
- łyżka soli,
- łyżka cukru,
- 1/2 szklanki ziaren siemienia lnianego i słonecznika.

**Sposób wykonania:**

Drożdże rozrabiamy w ciepłej wodzie z łyżką cukru i zostawiamy do wyrośnięcia.
Kiedy ciasto wyrośnie, do miski wsypujemy mąkę i sól. Wyrabiamy ciasto. Na końcu dodajemy słonecznik, siemię i krótko wyrabiamy. Gotowe ciasto wkładamy do brytfanny wysmarowanej masłem i posypanej słonecznikiem. Wierzch chleba smarujemy wodą. Pieczemy 1 godz. Gdy chleb zostanie upieczony, gorący smarujemy zimną woda.

Źródło: " Smak dzieciństwa - pieczywo codzienne i obrzędowe regionu łowickiego" Wydawca: Muzeum w Łowiczu.
Przepis podany przez Zofię Kuś, ur. w 1927r.
Wykonany przez KGW Mysłaków (Ewę Bartkowską, Monikę Czarnocką, Stanisławę Nowak, Renatę Papiernik, Grażynę Trydulską).