

- Do naczynia miksującego włożyć w podanej kolejności:
 - 3 MT ciepłej wody
 - 50 g drożdży
 - 1 łyżeczkę cukru
 - 500 g mąki
 - 120 g płatków owsianych
 - 1 kopiastą łyżeczkę soli
 - 100 g orzechów włoskich
 - po 1 kopiastej łyżeczce: majeranku, oregano, kminku, siemienia lnianego, sezamu, słonecznika i dyni

- Na koniec dodać 1 MT ciepłej wody i lekko pomieszać kopystką w naczyniu. Wyrobić ciasto - poz. Interwał, czas - 3 min
 - Zaczekać 15 min aż trochę urośnie i przełożyć ciasto do dwu wysmarowanych tłuszczem foremek keksowych.
 - Zaczekać ok. 30 min, posmarować wierzch chleba jajkiem (może też być samo białko) i posypać makiem lub słonecznikiem.
 - Piec ok. 60 min w temp. 200 st. C. na niskim ruszcie, żeby wierzch się nie spalił.