

# Chleb inny niż wszystkie



Autor: **maciejmozejko**  
Przepisów: **117** Ocena: **5851**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- mąka pszenna typ 750 250g
- mąka żytnia typ 720 250g
- woda 400ml
- drożdże 20g
- sól ok. 5g
- cebula 1 szt
- boczek w plastrach 50g
- sezam czarny i biały

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaczniemy od przygotowania zaczynu: będziemy potrzebowali 20gr drożdży, 150ml ciepłej wody i 100g mąki pszennej chlebowej typ 750. Drożdże kruszymy do plastikowej miski, dodajemy wodę i mieszamy do momentu aż drożdże się rozpuszczą, następnie dodajemy mąkę i mieszamy do momentu, kiedy zaczyn nie będzie miał grudek.



- 2 Patelnie należy bardzo mocno rozgrzać a następnie poukładać na niej plastry bekonu. Należy je mocno usmażyć z dwóch stron a następnie odsączyć na ręczniku papierowym. Na wytopionym tłuszczu trzeba podsmażyć drobno pokrojoną cebulę, pod koniec smażenia dobrze jest ją delikatnie posolić.
- 3 Ciasto na chleb:  
Dodaje pozostałą część mąki pszennej (150g) i 250g mąki żytniej typ 720. Dolewamy 250ml

wody, dodajemy sól i wszystko mieszamy (można to zrobić ręcznie lub w robocie czy mikserze, które mają haki do wyrabiania takiego ciasta). Kiedy ciasto będzie już w miarę jednolite dodajemy pokruszony boczek i cebulkę i jeszcze raz mieszamy.

- 4 Blaszkę (keksówkę) trzeba wysmarować masłem i wyłożyć do niej ciasto. Aby w łatwy sposób uformować chleb należy zmoczyć ręce zimną wodą. Chlebek posypujemy sezamem czarnym i białym i odstawiamy do wyrośnięcia (chleb rośnie dość szybko).
- 5 Do piekarnika należy włożyć blaszkę z wodą i nagrzać go do 240 stopni. Chleb pieczemy w następujący sposób: 10 minut w termoobiegu w temp. 240 stopni a następnie 35 minut w temperaturze 200 stopni również w termoobiegu. Po wyjęciu z piekarnika, chleb należy od razu wyjąć z blaszki i odłożyć do wystygnięcia (czas pieczenia zależy od rodzaju piekarnika).

Życzę smacznego i zapraszam do obejrzenia krótkiego filmu w którym pokazuję jak przygotować taki chlebek krok po kroku.

Twoje notatki do przepisu: