

Chleb na zakwasie i maślanke



Autor: **gotowaniepomojemu**
Przepisów: **101** Ocena: **804**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 450 g mąki pszennej chlebowej
- 50 g mąki żytniej
- 100 g zakwasu żytniego
- 250 ml maślanki
- 30 g drożdży
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- ok. 70 ml ciepłej wody (lub więcej w zależności od potrzeb ciasta)

Sposób przygotowania:

- 1 Z drożdży i cukru zrobić zaczyn (pokruszyć drożdże z cukrem i mieszać do płynnej konsystencji). Wszystkie pozostałe składniki wymieszać (zakwas, mąki, maślanka i sól). Na koniec wlać płynne drożdże i wodę i wyrobić ciasto. Jeśli będzie za gęste, to dodać jeszcze trochę wody. Ciasto ma być elastyczne. Odłożyć do wyrośnięcia na ok. 30 minut. Gdy ciasto wyrośnie przekładać je ręką i przełożyć do garnka lub brytfanny (u mnie o wymiarach 26x19 cm) wyłożonej papierem do pieczenia, nałożyć pokrywę i czekać do ponownego wyrośnięcia na kolejne 20-30 minut. Nagrząć piekarnik do 230 stopni (góra-dół). Wyrośnięte ciasto oprószyć mąką i ponacinać wg uznania, włożyć garnek z pokrywą do piekarnika i piec pod przykryciem przez 15 minut, następnie zdjąć pokrywę, zmniejszyć temperaturę do 200 stopni i dalej piec chleb przez kolejne 30-45 minut. Upieczony chleb wyjąć z garnka i studzić na kratce.

SMACZNEGO!!!



Twoje notatki do przepisu: