

chleb pszenno-żytni na drożdżach



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2755**

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 150 g mąki tortowej T450 100 g mąki pszennej pełnoziarnistej T650
- 150 g mąki żytniej razowej T2000 25 g drożdży
- 6-7 łyżek suszonej pokrzywy 1 saszetka herbaty miętowej 50 g pestek dyni
- 50 g nasion słonecznika 2 łyżki siemienia lnianego 1,5 łyżki babki płesznik
- 1 garstka suszonych śliwek 1 garstka suszonej żurawiny woda
- 1 łyżka cukru 1 łyżka soli 1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu

Sposób przygotowania:

- 1 Z drożdży, 2 łyżek mąki, cukru i odrobiny wody przygotowuję zaczyn drożdżowy. Odstawiam na 10-15 minut, żeby drożdże ruszyły.
Pozostałe mąki przesiewam. Dodaję pokrzywę, miętę, suszone owoce, przyprawy i ziarna. Mieszam dokładnie.
Dodaję drożdże i mieszam łyżką. Dolewam po trochu wody i mieszam do momentu, aż konsystencja będzie ciągle lepka, zwarta, ale ciągle dość łatwa do mieszania łyżką. Odstawiam na około 45-60 minut.
Po tym czasie przekładam ciasto na oprószony mąką blat. Zakładam kopertowo 2-3 razy i obtaczam w mące. Odstawiam na 20-30 minut.
Piekarnik rozgrzewam do 225 stopni Celsjusza. W środku ustawiam naczynie, w którym będzie pieczony chleb.
Ciasto przekładam do gorącej formy.
Piekę 30 minut pod przykrywką.
Po pół godzinie zdejmuję pokrywkę, zmniejszam temperaturę do 200 stopni i piekę jeszcze 10 minut.
Studzę chleb na kratce. Jak wystygnie owijam szczelnie folią spożywczą i trzymam w temperaturze pokojowej lub chłodnym miejscu.
I na śniadanko.



Twoje notatki do przepisu:

