

Chleb pszenno-żytni na drożdżach



Autor: **Lucque**
Przepisów: **38** Ocena: **311**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- ZACZYN: 300 g mąki pszennej, 150 g mąki żytniej (typ 720), 350 g wody, 1 łyżeczka soli, pół łyżeczki suszonych drożdży
- Ciasto właściwe: zaczyn
- 300 g wody
- 300 g mąki pszennej
- 150 g mąki żytniej (typ 720)
- 1 łyżeczka soli
- pół łyżeczki suszonych drożdży

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczyn:
Wszystkie składniki połączyć w dużej misce, przykryć ściereczką, zostawić w ciepłym miejscu na 12 godzin.
- 2 Następnego dnia do zaczynu wlać ciepłą wodę, wymieszać. Dodać mąkę, sól i drożdże, dobrze wyrobić (ręką przez około 10 minut). Ciasto ma konsystencję gęstej śmietany (jest dość luźne, tak ma być – nie dosypywać mąki). Wyrobione ciasto na chleb przykryć ściereczką i zostawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 3 godziny.
- 3 Po połowie tego czasu, ciasto odgazować, zagniatając je jeszcze raz (można polać rękę olejem, ciasto nie będzie przywierać do dłoni). Po upływie trzech godzin zagnieść ciasto raz jeszcze, aby pozbyć się pęcherzyków powietrza.
- 4 Podzielić ciasto na dwie części i przełożyć do wysmarowanych olejem oraz wysypanych otrębami blaszek o wymiarach 12x24 cm. Piec w temperaturze 22 stopni C. przez około godzinę. Tak mniej więcej 10 minut przed końcem, chleb można z blaszek wyjąć i dopiec na kratce.

Twoje notatki do przepisu: