

# Chleb rustykalny



Autor: **Mateusz15**  
Przepisów: **55** Ocena: **2658**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- ZACZYN:
- pszenna mąka chlebowa (typ 650-850), 450g
- woda (temp. pokojowa), 450g
- drożdże suszone, 1/8 łyżeczki
- CIASTO WŁAŚCIWE:
- pszenna mąka chlebowa, 450g
- woda, 170 ml
- drożdże suche, 1,5 łyżeczki
- sól, 1 płaska łyżka
- cały zaczyn

## Sposób przygotowania:

- 1 Składniki zaczynu wymieszać, szczelnie przykryć (folią spożywczą) i odstawić na 12-16 godzin w temperaturze pokojowej.
- 2 Do większej miski przełożyć zaczyn, wsypać mąkę i wlać wodę. Wymieszać mikserem z hakiem przez 2 minuty. Ciasto odstawić szczelnie przykryte na pół godziny aby odpoczęło. Dodać drożdże i sól. Zmiksować z hakiem przez dwie minuty. Szczelnie przykryte ciasto odłożyć na 70 minut do wyrośnięcia, składając je w 20 i 50 minucie.
- 3 Rozgrzać piekarnik do 240 stopni (przy używaniu termoobiegu pod żadnym pozorem nie zmniejszać temperatury!). Blachę z wyposażenia piekarnika wykładamy papierem do pieczenia, który posypujemy równomiernie mąką. Z ciasta uformować dwa bochenki, obtoczyć w mące i ułożyć na blasze. Pozostawić na 15 minut do napuszczenia. Piec z parą (najłatwiej wykonać ją wodą w sprayu - 6 psiknięć) przez 35 minut. W 20 minucie pieczenia na około 10 sekund uchylić piekarnik, aby wypuścić parę. Zamknąć i kontynuować pieczenie. Jeśli chleb jest upieczony to będzie wydawał pusty odgłos po uderzeniu do w spód.
- 4 [przepis z [mojewypieki.blox.pl](http://mojewypieki.blox.pl), zmodyfikowany]

## Twoje notatki do przepisu: