

Chleb żytni

Autor: **KasiaSar**Przepisów: **35** Ocena: **317**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- 750 g mąki żytniej 720
- 250 g mąki żytniej pełnoziarnistej 2000
- 50 g drożdży świeżych lub 1 łyżka drożdży suchych
- 2 łyżeczki soli
- 700 ml ciepłej wody
- 2 łyżeczki miodu
- 3 łyżki oleju
- olej + mąka do podsypywania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąki wymieszać dokładnie ze sobą. Dodać 500 ml wody i zostawić na 1 godzinę. Następnie dodać 200-250 ml wody o temperaturze pokojowej, sól, suche drożdże (albo rozczyn drożdżowy), miód i wymieszać ponownie bardzo dokładnie. Wyrobić ciasto mikserem, zajmuje to około 4-5 minut (ja wyrabiałam ręcznie około 10 minut). Ciasto musi mieć gęstą konsystencję ale nadal płynną. Ciasto odstawić na 60-90 minut do wyrośnięcia do czasu, aż podwoi swoją objętość (w ciepłym miejscu np. na kaloryferze).
- 2 Gdy pięknie wyrośnie, ponownie delikatnie wyrobić ciasto i przełożyć do dużej blachy wyłożonej papierem do pieczenia lub nasmarowanej olejem i wyspanej mąką (ja piekłam w większej keksówce o wymiarach 14 x 30 cm). Blachę z ciastem odstawić do wyrośnięcia na około 20-30 minut, również na kaloryferze.

Przenieś chleb bardzo delikatnie, wstawić do piekarnika nagrzanego do 250 stopni, piec 15 minut a następnie zmniejszyć temperaturę do 180 i piec kolejne 50 minut. Chleb wyjąć z blaszki i papieru i studzić na kratce.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: