

Domowy chleb pszenno-żytni na drożdżach



Autor: **SlodkiBlog**
Przepisów: 127 Ocena: 4257



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 200 ml letniej wody
- 10 g drożdży świeżych
- 1 łyżeczka miodu
- 200 g mąki pszennej typ 400-500
- 200 g mąki żytniej typ 720
- 1,5-2 łyżeczki soli
- 1 łyżka oleju
- ziarna i nasiona (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wlej wodę, rozkrusź drożdże, dodaj miód i wymieszaj. Wsyp mąki, dodaj sól, ewentualnie ziarna lub nasiona i wymieszaj mikserem z hakami lub łyżką. Wyrób ręcznie przez 5-10 min. Uformuj kulę, włóż do miski i przykryj folią spożywczą, odstaw na 3 godziny do wyrośnięcia. Po tym czasie dodaj olej i wyrób przez kilka minut. Dno naczynia w którym będziesz piec chleb posyp mąką (naczynie żaroodporne lub blacha z piekarnika). Ciasto uformowane w kulę ułóż w naczyniu i posyp z wierzchu mąką. Przykryj folią spożywczą i odstaw na 30 min do wyrośnięcia. Wstaw do zimnego piekarnika i nagrzewaj do 200°C. Piecz przez 50-60 min.

Twoje notatki do przepisu: