

Chleb pszenno-orkiszowy z dynią



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zaczyn

woda	100 g
mąka pszenna typ 750	100 g
zakwas żytni	2 łyżki

ciasto właściwe

puree z dyni	350 g
woda	200 g
miód	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
mąka orkiszowa typ 2000	200 g
mąka pszenna typ 750	300 g
pestki dyni	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Na zaczyn: do miski wlać wodę, dodać zakwas i wymieszać. Wsypać mąkę i ponownie zamieszać. Miskę przykryć ściereczką, odstawić na całą noc.

KROK 4

Na drugi dzień dodać do zaczynu wodę i puree z dyni, wymieszać. Wsypać miód, sól i pestki i ponownie zamieszać.

KROK 5

Obie mąki wsypać do miski robota, wlać zawartość pierwszej miski.

KROK 6

Wyrobić jednolite, elastyczne ciasto. Przykryć ściereczką misę i odstawić na 3 godziny do wyrośnięcia.

KROK 7

Po tym czasie przełożyć do długiej keksówki wyścielonej papierem. Przykryć i odstawić na około 2 godziny, aż ładnie wyrośnie.

KROK 8

Wyrośnięty chleb wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec 20 minut. zmniejszyć do 200 i piec kolejne 30 minut.

KROK 9

Wystudzić na kratce