

Chleb pszenno - żytni



ELI82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	400 ml
mąka pszenna	500 g
mąka żytnia	150 g
sól	2 łyżeczki
cukier	2 łyżeczki
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zagnieść ciasto na gładką konsystencję, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około godzinę. Po upływie tego czasu ciasto znów wyrabiamy, wkładamy do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia i znów odkładamy na pół godziny do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C na około 45 minut. Gorący chleb wyjmujemy z blaszki i zawijamy w płócienną ściereczkę, by ostygł.