

Chleb pszenno-żytni Zewy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na chleb:

| | |
|-----------------------------|------------|
| mąka pszenna typ 750 | 550 gramów |
| mąka pszenna typ 500 | 550 gramów |
| mąka żytnia | 400 gramów |
| woda ciepła | 1.1 litra |
| olej rzepakowy | 5 łyżek |
| sól | 1 łyżka |
| cukier | 1 łyżka |
| drożdże suche | 15 gramów |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąki wymieszać z drożdżami, cukrem i solą. Wsypać do miski, wlać wodę i dodać olej. Połączyć składniki i wyrobić ciasto. Zakryć je ściereczką i zostawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podrośnie kilka razy złożyć je na trzy i uformować bochenek. Oprószyć mąką, zakryć ściereczką i zostawić do podrośnięcia. Duże naczynie żaroodporne u mnie 5 litrowe (jeśli macie małe użyjcie dwóch i wtedy uformujcie dwa bochenki) wstawić do piekarnika i nagrzać do 210 stopni. Potem delikatnie włożyć ciasto do naczynia, zakryć pokrywką i piec 35 minut. Po tym czasie zdjąć pokrywkę i piec dalsze 35 minut (przy pieczeniu dwóch bochenków czas zmniejszyć do 30 minut z pokrywką i 30 bez pokrywki). Po upieczeniu wyjąć delikatnie chleb na kratkę i wystudzić.