

Chleb żytni z żurawiną i orzechami Marcina Budynka



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna typ 550	300 g
mąki żytniej razowej typ 2000	200 g
sól	1 łyżka
żurawina suszona	60 g
orzechy laskowe	40 g
orzechy włoskie	40 g
migdały	40 g
zakwas żytni	100 g
drożdże	suszone 1 łyżeczka
woda	400 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oba rodzaje mąki łączymy z solą, żurawiną i posiekanymi orzechami. Dodajemy zakwas i drożdże. Na koniec całość łączymy z wodą. Ciasto mieszamy łyżką, nie za długo – tylko tyle, by składniki się połączyły. Ciasto przekładamy do formy keksówki o wymiarach 30 cm x 10 cm, wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej tłuszczem i obsypanej np. otrębami, szczelnie owijamy folią spożywczą i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 1,5 godziny (lub do momentu gdy chleb wyraźnie urośnie niemal do brzegów formy). Czas wyrastania może być różny, w zależności od temperatury, w której chleb wyrasta. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 240°C, funkcja - góra + dół. Wyrośnięty chleb wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok. 15 minut, następnie temperaturę zmniejszamy do 200 °C i pieczemy jeszcze ok. 1 godzinę. Pod koniec pieczenia chleb wyciągamy z formy, usuwamy papier do pieczenia i ponownie wstawiamy go do piekarnika na ostatnie 10-15 minut, by chleb się dopiekł. Chleb powinien być ładnie zarumieniony.