

chleb żytni z oliwkami



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drożdże	50 gram
zakwas	2 łyżki
oliwki zielone	50 gram
pestki dyni	3 łyżki
jogurt naturalny	400 ml
woda	1 szklanka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1,5 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
mąka żytnia	500 razowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zakwas nie jest konieczny, ja dodaję bo lubię jak chleb jest lekko kwaskawy.

W naczyniu rozpuścić drożdże z paroma łyżeczkami mąki i cukrem na zaczyn, zostawić w ciepłym miejscu, aż zaczną rosnać.

W dużej misce wymieszać dokładnie pozostałe składniki i dodać zaczyn. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Przełożyć do formy keksowej (około 30cm) i znów pozostawić do wyrośnięcia.

Piec około 50 min w 170 stopniach.