

Chleb chłopski



RUSSKAYA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	30 gram
olej	40 ml
zakwas z maki żytniej	300 gram
mąka pszenna	300 gram
mąka żytnia	200 gram
sól	łyżka
woda	400 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozpuścić drożdże w wodzie, dodać olej, zakwas i pozostałe składniki. Wyrabiać ciasto przez 8-10 minut i odstawić do wyrośnięcia na ok. 45 minut.

Uformować z ciasta bochenek (lub przełożyć do formy) i ponownie odstawić do wyrośnięcia na około godzinę.

Piec w temp. 190 st. około 40 minut.