Chleb razowy z sezamem i papryką wędzoną

PYSZOTA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zakwas aktywny	3 łyżki
mąka żytnia	300 g
mąka pszenna pełnoziarnista	550 g
sól	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
sezam	
woda	
Papryka ostra mielona Prymat	(wędzona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

ZAKWAS aktywny: http://www.doradcasmaku.pl/przepis/271961/zakwas-na-chleb.html
ZACZYN: Do miski wlać 3 łyżki zakwasu aktywnego, 100 g mąki żytniej typ 2000 i 100 ml wody wymieszać i odstawić do ciepłego miejsca pod przykryciem. Po 8 h dodać do tego samego zaczynu 100 g mąki typ 2000 żytniej i 100 ml wody.
Następnie po 9 h do w/w zaczynu dodać 80 - 100 g mąki żytniej typ 2000 i 100 ml wody. Odstawiać na 5 h.
Przygotować CIASTO: do przygotowanego zaczynu przesiewamy 550 g mąki pszennej pełnoziarnistej oraz sól i cukier rozpuszczone w ok. 300 ml wody. Do ciasta można wsypać kilka łyżeczek ulubionych ziaren. Wymieszać mikserem z odpowiednimi końcówkami.

KROK 2

Uszykować dwie foremki wyłożone folią aluminiową. Do każdej foremki wlać ciasto i posypać sezamem oraz papryką wędzoną ostrą. Włożyć do np. reklamówki (tak aby ciasto parowało i nie miało za dużo dostępu powietrza) i trzymać w ciepłym miejscu ok. 6 h.

KROK 3	Po wyrośnięciu chleb można ponacinać, ale nie jest to konieczne ponieważ nie pęka podczas pieczenia. Piec w piekarniku ok. 40 min w temp. 200 st. C. Po wyjęciu z foremki można jeszcze sam chleb dopiec ok. 5-10 min.
KROK 4	Chleb powinien wydawać głuchy dźwięk.