Chleb pszenno-żytni na zakwasie

PIERNICZKOWO

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,70 kg
płatki owsiane	2 garście
otręby pszenne	150 g
otręby żytnie	75 g
siemię lniane	8 łyżek
słonecznik	100 g
sól	2 czubate łyżki
woda	
mąka żytnia	1/2 razowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ZAKWAS:
Zakwas na chleb (najlepiej w litrowym słoiku) przygotowujemy następująco przez 6 dni:
1 dzień - rano 1/2 szkl. mąki żytniej typ 2000 i 1/2 szkl. wody - wieczorem 1/2 szkl. mąki żytniej typ 2000 i 1/2 szkl. wody
2 dzień - 1 łyżka mąki żytniej typ 2000 i 1 łyżka wody
3 dzień - 1 łyżka mąki żytniej typ 2000 i 1 łyżka wody
4 dzień - 1 łyżka mąki żytniej typ 2000 i 1 łyżka wody
5 dzień - 1 łyżka mąki żytniej typ 2000 i 1 łyżka wody
6 dzień - 1 łyżka mąki żytniej typ 2000 i 1 łyżka wody.
Należy pamiętać, aby po dodaniu mąki i wody zawsze zakwas zamieszać.

CIASTO NA CHLEB: Przed przystąpieniem do pieczenia chleba zakwas wyjmujemy z lodówki i kilka godzin trzymamy go w ciepłym miejscu. Wszystkie składniki na chleb wsypujemy do miski, dodajemy pół słoika (litrowego) zakwasu, wlewamy tyle wody, aby uzyskać dość gęstą konsystencję (podobną do ciasta na racuchy). Wyrabiamy ciasto, następnie przekładamy je do keksówek do 1/3 wysokości (ja użyłam 3 małych keksówek i 2 dużych) wysmarowanych tłuszczem i posypanych bułką tartą. Odstawiamy przykryte ściereczką na 8 godzin do wyrośnięcia w zaciemnionym i ciepłym miejscu. Wyrośnięte ciasto wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 200*C i pieczemy ok 1 godziny. Upieczony chleb wyjmujemy z foremek i wykładamy na kratkę. Wierzchy chleba za pomocą pędzelka smarujemy wodą.

RADA: Jeżeli planujemy upieczenie ponownie chleba - z wyrobionego ciasta odkładamy kilka łyżek ciasta na ponowny zakwas. I dalej postępujemy jak na początku. Gotowy zakwas należy wykorzystać w ciągu 2 tygodni.