# Mleczny chleb pszenny na zakwasie żytnim



**ALEX_M**

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **zakwas żytni** | 1 szklanka |
| **mleko** | 3/4 szklanki |
| **cukier** | 1 łyżka |
| **drożdże świeże** | 5 g |
| **woda** | 1/4 szklanki |
| **sól** | 1 lyzka |
| **mąka pszenna** | 3,5 szklanki typ 650 |
| **masło** | 2 lyzki |
| **Na wierzch:** | |
| **mleko** | |
| **jajko** | 1 |
| **sezam** | |
| **siemię lniane** | |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Kroki postępowania**

KROK 1 Rano dokarmić zakwas po 150 g mąki żytniej pełnoziarnistej i 150 g wody (jeśli posiadacie dużo zakwasu to można dokarmić mniejszą ilością). Zamieszać i odstawić na 8 godzin. Po tym czasie drożdże rozpuścić z cukrem w letnim mleku. Dodać wodę i zamieszać. W misce zamieszać mąkę z solą. Wlać zaczyn i dodać zakwas.

KROK 2 Wyrobić gładkie ciasto. Dodać rozpuszczone ostudzone masło. Wyrobić ponownie. Miskę przykryć ściereczką, odstawić do wyrośnięcia. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.

KROK 3 Po tym czasie ciasto odgazować, przełożyć do wyłożonej papierem do pieczenia formy. Przykryć ściereczką i odstawić na kolejne wyrastanie.

KROK 4 Mleko roztrzepać z jajkiem, posmarować wyrośnięty chleb za pomocą pędzelka. Posypać siemieniem i sezamem.

KROK 5 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 230 stopni. Piec około 15 minut. Potem temperaturę zmniejszyć do 190 stopni i piec 25-30 minut. Jeśli wierzch będzie za szybko się rumienił można wyłączyć górną grzałkę i piec tylko na dolnej lub przykryć chleb folią. Wystudzić na kratce. Pokroić po całkowitym ostygnięciu.