

Chleb żytni razowy z siemieniem lnianym (szybki)



MAŁAMI89



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka żytnia typ 2000	4 szklanki
drożdże świeże	16 gramów
woda letnia	300 mililitrów
cukier	1 łyżeczka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 łyżeczka
siemię lniane	5 łyżek
olej rzepakowy	1 łyżka
mąka pszenna	do oprószenia opcjonalnie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Do miski wsypujemy mąkę żytnią razową, cukier, sól i drożdże. Sypkie składniki mieszamy, dodajemy siemię lniane i wlewamy letnią wodę. Całość mieszamy łyżką 2-3 minuty, aby dokładnie połączyć składniki. Ciasto powinno być lepkie i klejące, ale bez problemu odchodzić od miski niemal nie pozostawiając śladów na jej bokach.
- KROK 2** Tak przygotowane ciasto przekładamy łyżką do wyłożonej papierem do pieczenia keksówki (26x9cm), przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 50 minut.
- KROK 3** Gdy ciasto wyrośnie smarujemy łyżką oleju rzepakowego i posypujemy siemieniem lnianym. Na koniec oprószamy mąką pszenną (ilość wg uznania lub pomijamy ten krok). Chleb pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni przez 70 minut (lub troszkę dłużej jeśli jest taka potrzeba). Studzimy na kratce.