CHLEB STAROPOLSKI NA ZAKWASIE,,, przepis w spadku po mamie

SHARLEEN

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka orkiszowa	1 szkl
mąka żytnia	1 szkl
mąka pszenna 1 kg, odsypać 2 szklanki w miesce tego dodać mąkę orkiszową i żytnią po 1 szklance	
siemię lniane	3/4 szkl
otręby pszenne	1/4 szkl
płatki owsiane	3/4 szk
sól	2 płaskie łyżeczki
woda zimna	1 (przegotowana)
słonecznik	3/4 szkl
pestki dyni	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Całość zakwasu dokładnie wyrobić. Odłożyć 1 garść. Ta porcja to zakwas do wypieku kolejnego chleba. Przechowywać w lodówce 1-2 tygodnie nie dłużej.

Ciasto przełożyć do dwóch podłóżnych foremek. Przykryć ściereczką i odstawić na 8 godzin do wyrośnięcia.

Piec około 1 godzinę i 20 minut w temperaturze 200 stopni C. Wstawiac do zimnego piekarnika.