Chleb

IRENA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki
zaczyn:
5 dag drożdży
1 szkl. mąki żytnia
szklanka letniej wody

ciasto chlebowe:
1/2 kg mąki żytniej
20 dag mąki pszennej
szkl. otrąb ok.
1/2 l wody
kminek
mak
sól
tłuszcz do formy

Wykonanie
Drożdże rozpuszczamy w letniej wodzie i mieszamy z mąką. Odstawiamy do wyrośnięcia. Kiedy zaczyn wyrośnie dodajemy do niego pozostałą mąkę żytnią i pszenną, sól, otręby i kminek i wyrabiamy ok. 30 minut. Po wyrobieniu ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia na ok. 30 minut. Blaszkę smarujemy tłuszczem, przekładamy ciasto, posypujemy makiem i odstawiamy w ciepłe miejsce, przykrywając ściereczką na kolejne 30 minut. Wyrośnięty chleb pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku, nagrzanym do około 200 stopni, przez 1 godzinę lub 1,5 godziny.