

PRZEPIS

# chleb żytni



Czas przygotowania: **10 minut**

Czas wyrastania łącznie: **3,5 godziny**

Czas pieczenia: **1 godzina**

Temperatura pieczenia: **185 °C**

Liczba porcji: **2 chlebki**

## Składniki

- 2 szkl. mąki żytniej typ 2000
- 1 szkl. mąki żytniej jasnej typ 740
- 1,5 szkl. lekko ciepłej wody
- 1 saszetka zakwasu żytniego susz. (15g) lub 50g domowego zakwasu
- 20g drożdży rozpuścić w niewielkiej ilości wody
- płaska łyżeczka soli i taka sama cukru
- łyżeczka oleju do posmarowania chleba
- drewniana foremka do pieczenia

-----

opcjonalnie:

- garść nasion do posypania chleba (siemię, słonecznik, sezam itp.)

## Przygotowanie

1. W misce wymieszać ze sobą wszystkie składniki połączyć z wodą - dokładnie wymieszać
2. Przykryć ściereczką, pozostawić w ciepłym miejscu do wyrastania na 2-3 godziny
3. Ciasto podzielić na 2 części, przełożyć do foremek uformować pomagając sobie natłuszczoną wilgotną łyżką, posypać dowolnie wybranymi ziarnami
4. Odstawić ponownie do wyrośnięcia na czas 30-60 minut osłaniając od góry uformowanym "namiotem" z woreczka foliowego na czas wyrastania
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika piec programem góra dół. Po godzinie wyjąć do ostudzenia. Spożywać najlepiej następnego dnia.

Smacznego :)