

Chleb pszenno-żytni na zakwasie żytnim

Pyszny, domowy i bardzo łatwy w przygotowaniu chleb z dodatkiem ziaren. Długo zachowuje świeżość!

ok. 10 - 12 porcji    średni  40 Min.



Składniki:

Składniki:

350 g mąki jasnej (np. pszenna typ 750)
150 g mąki żytniej, typ 2000
1 łyżeczka cukru
2 łyżeczki soli
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera lub 25 g drożdży świeżych*
1 opak. Zakwasu chlebowego żytniego Dr. Oetkera
400 ml wody (ciepłej)
2 łyżki oleju
50 - 100 g pestek dyni lub siemienia lnianego, sezamu lub innych ziaren (według uznania)

1 Sposób przygotowania:

Wsyp do miski mąki, cukier, sól, drożdże oraz zakwas i wymieszaj. Dodając porcjami ciepłą wodę i olej wyrabiaj ciasto ok. 5 min mikserem z końcówką z hakiem. Na koniec domieszaj ziarna (zostaw trochę do posypania wierzchu).

2 Ciasto przełóż do formy o wymiarach 10 x 30 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch ciasta zwilż wodą i posyp ziórnami.

3 Formę z ciastem przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok. 1,5 godziny do podwojenia objętości.

4 Pieczenie:

Piekarnik nagrzej do 220°C. Formę z wyrośniętym chlebem wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 220 °C

Czas pieczenia: ok. 15 min.



Pieczenie:

Następnie zmniejsz temperaturę.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: 30 min.

- 5 Upieczony chleb wyciągnij z piekarnika oraz z foremki i pozostaw do wystudzenia.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- * Przy drożdżach świeżych zrób rozczyń. 25g drożdży rozkrusz, zalej 50 ml ciepłej wody, dodaj łyżeczkę cukru oraz mąki jasnej, wymieszaj. Odstaw w ciepłe miejsce na ok. 30 min lub do podwojenia objętości. Następnie rozczyń dodaj do suchych składników (zmniejszając ilość cukru i wody z przepisu o ilości dodane do rozczyń) i postępuj zgodnie z przepisem od kroku 1.

