

Chleb razowy żytni

Chleb na zakwasie chlebowym żytnim

ok. 10 - 12 porcji



średni



Składniki:

Składniki:

200 g mąki pszennej chlebowej typ 750
250 g mąki żytniej, typ 2000
10 g soli
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera
1 opak. Zakwasu chlebowego żytniego Dr. Oetkera
1 łyżeczka cukru
450 ml wody (cieplej)
25 g masła (rozpuszczonego)

Dodatkowo:

1 łyżka wody
30 g sezamu białego

1 Sposób przygotowania:

Wymieszaj w misce mąkę pszenną, mąkę razową, sól, drożdże, zakwas i cukier. Stopniowo dodawaj wodę oraz rozpuszczone masło, ciągle wyrabiając ciasto za pomocą miksera z końcówką do ciasta drożdżowego. Przykryj ciasto ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok. 1h.

2 Foremkę o wymiarach 10 x 30 cm wyłóż papierem do pieczenia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, zagnieć je ponownie za pomocą miksera. Następnie przełóż ciasto do foremki, zwilż wierzch ciasta wodą i posyp sezamem. Odstaw ciasto w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 1h.

3 Pieczenie:

Piekarnik nagrzej do temp. 220°C. Wstaw foremkę do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 220 °C

Czas pieczenia: 10 min.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

Następnie zmniejsz temp. do 190°C i kontynuuj pieczenie.

Piekarnik elektryczny: 190 °C

Poziom piekarnika: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: 20 min.

Upieczony chleb wyciągnij z piekarnika i pozostaw do wystudzenia.

