




Chleb pszenno - żytni na zakwasie

 Magda_lena

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

Mąka żytnia / razowa - 250 g

Pestki dyni - 3-4 łyżka

Mąka pszenna - 500 g

Sól - 3 łyżeczka

Siemię lniane - 1 szklanka

Zakwas żytni - 3-4 łyżka

Płatki owsiane - 1 szklanka

Woda - 4-5 szklanka

Słonecznik łuskany - 1 szklanka

Dodatkowe info:

Przygotowanie to jedynie 5 min. Pieczenie około godziny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki kolejno wrzucamy do garnka i dokładnie mieszamy (najlepiej drewnianą łyżką). Konsystencja powinna być gęstego ciasta. Gotową masę przekładamy do dwóch foremek typu keksówki lub chlebowych. Nakrywamy ściereczką i odstawiamy na około 8 godzin. Np. Na wieczór szykujemy, rano pieczemy. Gdy ciasto podrośnie, nagrzewamy piekarnik na 200°. Wkładamy foremki do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok. 60-70 min. Smacznego! Ps. Do chlebka można dodać żurawinę lub suszone śliwki.