




Zakwas żytni

 Elinka

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 średni

 1 porcja

Składniki:

Mąkę żytnia razowa typ 2000 - 600 g

Woda letnia (niechlorowana) - 600 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pierwszego dnia:

Wsypujemy do wysokiej miski lub wysokiego pojemnika 100 g mąki i dodajemy 100 ml wody letniej i dokładnie mieszamy. Naczynie przykrywamy ściereczką i odstawiamy w spokojne bardzo ciepłe miejsce bez przeciągów.

KROK 2: Drugiego dnia:

Po dokładanie 24 h (ważne żeby pilnować jednego czasu dokarmiania zakwasu) dodajemy 100 g mąki i 100 ml wody i bardzo dokładnie mieszamy. Ponownie przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce.

KROK 3: Powyższe czynności powtarzamy przez następne 4 dni.

6 - dnia będziemy mieli 600 g mąki i 600 ml wody.

7 - dnia można z zakwasem upiec chlebek.