Chleb orkiszowo - żytni na zakwasie

Nikita

Polecane na: **pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

100 min

1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa chlebowa typ 1100 - 350 g
- mąka żytnia pełnoziarnista typ 2000 + mąka do dokarmienia zakwasu - 150 g
- zakwas żytni aktywny (dokarmiony dzień wcześniej) - 150 g
- sól - 1-1,5 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- woda gazowana - 250 ml
- woda przegotowana letnia - 250 ml
- mak do posypania - - trochę
- olej do posmarowania formy i chleba - trochę
- otręby żytnie do posypania formy - 1 łyżka
- forma keksówka -

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania należy doliczyć czas wyrastania chleba tj. kilka godzin w zależności od temperatury pomieszczenia i siły zakwasu.

Zakwas: możemy zrobić od podstaw, poprosić kogoś kto ma zakwas o odstąpienie 2 łyżek zakwasu lub kupić. Ja swój zakwas mam od prawie 15 lat. Chleby piekę regularnie co tydzień lub w przerwach po prostu dokarmiam zakwas. To jest stary dobry zakwas. Mój zakwas powędrował już przez te lata do dziesiątek znajomych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do misy robota wsypać mąki, dodać sól i cukier, wymieszać. Dodać aktywny zakwas (zakwas należy dzień wcześniej wyjąć z lodówki i dokarmić: dosypać 3-4 łyżki mąki żytniej pełnoziarnistej, dolać odrobinę wody, wymieszać, zakwas powinien mieć konsystencję gęstej śmietany, przykryć gazą i zostawić na 12 godzin w ciepłym miejscu, powinny pojawić się bąbelki i powinien urosnąć, wtedy jest aktywny) i wodę - na początku wlać około 400 ml wody i wymieszać za pomocą robota lub łyżką drewnianą, dolewać powoli pozostałą wodę.

Ilość końcowa wody zależy od chłonności mąki, mąki razowe grubiej zmielone chłoną więcej wody, mąki różnych producentów mogą być różnie zmielone i ich chłonność też będzie inna. Chleb powinien być dosyć gęsty. Chleb na zakwasie nie potrzebuje długiego wyrabiania (tj. chleby pszenne na drożdżach), wystarczy składniki dobrze wymieszać i krótko wyrobić mieszadłem. Ciasto przełożyć do keksówki posmarowanej olejem i posypanej otrębami żytnimi. Ciasto powinno sięgać do 1/2 do max 2/3 wysokości formy. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrastania.

KROK 2: Czas wyrastania chleba to kilka godzin, od 4-5 do nawet 10 godzin, wszystko zależy od temperatury pomieszczenia. Im cieplej, tym chleb rośnie szybciej. Jednak za wysoka temperatura (w lecie podczas upałów) też nie jest dobra. Chleb na zakwasie potrzebuje czasu, spokojnego wyrastania i ciepła, optymalnie 22-28 stopni, bez przeciągów. Jeżeli w pomieszczeniu jest chłodno możemy wstawić chleb do wyrastania do piekarnika nagrzanego do 30 stopni (nie więcej) lub zostawić do wyrastania nawet na całą noc.

KROK 3: Wyrośnięty chleb (będzie widać, chleb powinien wyraźnie się podnieć i wypełnić prawie całą formę) posmarować delikatnie olejem za pomocą pędzelka i posypać makiem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 210 stopni (góra-dół). Po 20 minutach temperaturę zmniejszyć do 180 stopni i piec jeszcze 45-50 minut.

KROK 4: Upieczony chleb wyjąć z formy i ostudzić na kratce.

KROK 5: Kroić po ostudzeniu i podawać z ulubionymi dodatkami.