Chleb pszenno-żytni na maślance

Renixx

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

130 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- mąka żytnia - 1 + 1/2 szklanka
- maślanka - 1 szklanka
- miód - 1 łyżeczka
- drożdże - 2 dag
- jajko - 1/2 szt.
- sól - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Maślankę podgrzać do temp 30 st, wymieszać z miodem i pokruszonymi drożdżami, przykryć o odłożyć w ciepłe miejsce na 15 minut. Do miski przesiać 1,5 szkl mąki pszennej, wlać rozczyn, wymieszać i pozostawić na 30 minut w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Następnie dodać mąkę żytnią, sól i wyrabiać ciasto do momentu aż będzie odchodziło od ręki. przykryć ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce na 30-40 minut. Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na posypaną mąką stolnicę. Podzielić na 2 części, uformować 2 okrągłe bochenki, ułożyć na blaszce, odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 2: Wyrośnięte bochenki posmarować roztrzepanym jajkiem.

KROK 3: Naciąć nożem i obficie posypać mąką.

Blaszkę z bochenkami włożyć do piekarnika, piec w temp 190 stopni około 35-40 minut.