Chleb pszenny na żytnim zakwasie

Nikita

Polecane na: **pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Mąka pszenna chlebowa 750 - 500 g
- Woda letnia - 250 g
- Zakwas żytni pełnoziarnisty (z maki typ 2000) - 200 g
- Drożdże świeże - 10 g
- Sól - 1 łyżeczka
- Naczynie żaroodporne z pokrywą -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć i wymieszać z wodą i zakwasem żytnim. Wlać do miski z mąką i solą. Dobrze wyrobić robotem za pomocą haka lub ręcznie około 10 minut. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 2 godziny.
Garnek lub naczynie żaroodporne wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie przełożyć do niego ciasto chlebowe, przykryć pokrywką i pozostawić na godzinę do wyrośnięcia.

KROK 2: Piekarnik nagrzać do temperatury 230 stopni, włożyć chleb , po 20 minutach zmiejszam temperaturę do 200, zdejmuje pokrywę i pieczemy jeszcze 30 minut.

KROK 3: Kroimy po ostudzeniu.