Chleb razowy - Tatterowiec

Iwona Kuczer

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- zakwas żytni razowy płynny* - 400 g
- woda** - 150 g
- mąka razowa - żytnia, pszenna, orkiszowa - 100 g
- mąka pszenna chlebowa - 300 g
- sól morska/himalajska - 1 łyżka
- cukier brązowy - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Jeden z najbardziej znanych chlebów w blogosferze :-) Upieczcie koniecznie, jest mocno zakwasowy, długo utrzymuje świeżość, a jego upieczenie nie wymaga szczególnych zdolności ;-) Idealny, kiedy macie nadmiar zakwasu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki mieszamy, ciasto jest lepkie i luźne. Zostawiamy do wyrośnięcia na godzinę.
Mieszamy krótko, przekładamy do foremki chlebowej wysmarowanej oliwą i wysypanej otrębami lub płatkami żytnimi, smarujemy wierzch ciasta chlebowego oliwą, zakrywamy naoliwioną folią i zostawiamy do ponownego wyrośnięcia (ma rosnąć powoli, kilka godzin). Pilnujemy, żeby nie przerosło. Przerośnięty chleb zapadnie się pośrodku i nie będzie smaczny.

KROK 2: Przed pieczeniem możemy posypać ulubionymi dodatkami: ziarnami, makiem, otrębami, nasionami kolendry, płatkami żytnimi. Foremkę z chlebem wsuwamy do ZIMNEGO piekarnika, nastawiamy temperaturę na 200 st C i pieczemy godzinę od momentu osiągnięcia właściwej temperatury. Gdy piekarnik dobrze się nagrzeje (osiągnie temperaturę 200 st C), chleb i ścianki pieca spryskujemy wodą. Można również po godzinie dopiekać bez formy.

* Gęstość zakwasu w tym przypadku wynosi 150%, czyli na 100 g użytej mąki dodano 150 g wody.
**ilość użytej wody należy uzależnić od gęstości zakwasu i rodzaju użytych mąk.

źródło: http://piekarniatatter.blogspot.com/

przepis na zakwas:
https://gotujwstylueko.pl/przepisy/zakwas-zytni-1