Chleb z kaszy gryczanej - tylko 3 składniki!

Zdrowie na języku

Polecane na: **pieczywo**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

kasza gryczana niepalona - 500 g
sól - 1 płaska łyżka
woda - 700 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę opłucz pod bieżącą wodą.
Zalej 700 ml wody i odstaw na noc.
Rankiem zamieszaj dokładnie kaszę i powtórz tę czynność jeszcze raz w ciągu dnia.
Wieczorem namoczoną kaszę wraz z wodą, którą kasza nie do końca wsiąknęła zmiksuj w blenderze z dodatkiem soli. Nie jest konieczne miksowanie aż do jedwabiście gładkiej konsystencji.
Konsystencja ma przypominać gęstą śmietanę (ale taką bez mleka w proszku, bo wtedy jest sztywna jak galaretka

KROK 2: Następnie masę przelej do foremki wyłożonej papierem do pieczenia i odstaw na noc do wyrośnięcia.
Rankiem wstaw wyrośnięte ciasto do nagrzanego na 200*C piekarnika i piecz przez 1 godzinę w termoobiegu.
Upieczony chleb od razu wyciągnij z formy i usuń papier do pieczenia. Pozostaw do całkowitego wystygnięcia, najlepiej na kratce, aby mógł swobodnie parować.
Przechowuj w lodówce.