Chleb żytni

smakujmy

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- drożdże - 5 dag
- letnia woda (37 C) - 2 szklanka
- rozpuszczone masło - 2 łyżka
- miód - 1 łyżka
- sól - 1/4 łyżka
- mąka żytnia - 5 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozetrzeć, rozmieszać w niewielkiej ilości letniej wody. Dodać tłuszcz, miód i sól, wymieszać. Wsypać mąkę, wyrobić gładkie ciasto, odstawić do wyrośnięcia na ok. 30 min. Wyłożyć na stolnicę, chwilę wyrabiać, uformować jeden lub dwa chlebki, przełożyć do formy. Przykryć lnianą ściereczką i zostawić na 30-40 min do wyrośnięcia. Piec ok. 20-40 min (w zależności ile chlebków) w temp. 220 st. C.