Chleb żytni na naturalnym zakwasie

Bożena1960

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

12 porcji

Składniki:

zakwas; woda - 25 g
mąka żytnia typ 2000 - 25 g
zaczyn; mąka żytnia typ 720 - 120 g
woda - 150 g
zakwas - 1,5 łyżka
Ciasto chlebowe; mąka żytnia typ 720 - 400 g
woda - 400 g
sól - 2 łyżeczka
cukier - 2 łyżeczka
sezam - 2 łyżka
Dodatkowo; sezam do posypania lub słonecznik - 3 -4 łyżka
bułka tarta do formy - 3 łyżka
tłuszcz do wysmarowania foremek - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Soli dodać 2 płaskie łyżeczki.
Można dodać sezam i słonecznik.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zakwas;
I dzień: do szklanego naczynia wlewamy 25 g wody i 25 g maki żytniej typ 2000 mieszamy drewnianą łyżką, odstawiamy na 24 godzony .
Czynność powtarzamy przez kolejne 5 dni.
Tak zrobiony zakwas gotowy jest do przygotowania zaczyny.
ZACZYN :
150 g mąki żytniej typ 720 połączyć z 150 g wody oraz 1,5 dużymi łyżkami przygotowanego zakwasu, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia na 12 godzin.
CIASTO CHLEBOWE:
do całego zaczynu dodać 400 g maki żytniej typ 720 oraz 400 wody, 2 płaskie łyżeczki soli i 2 łyżeczki cukru, 2 duże łyżki słonecznika łuskanego lub sezamu wg uznania
Ciasto dobrze wymieszać przełożyć do wysmarowanej i wysypanej tarta bułką formy .
Posypać sezamem.

Piec około 55-60 minut w temperaturze 220 stopni , po 15 minutach zmniejszyć temperaturę o 10 -20 stopni.
Upieczony chleb gorący wyjąć z formy schładzać na kratce .

Pozostały zakwas 1 raz w tygodniu dożywić 1 porcją mąki i wody przechowywać w lodówce do kolejnego wypieku.