




## Chleb żytni z foremki

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 150 min

 1 porcja

### Składniki:

ROZCZYN: -

świeże drożdże - 25 g

mąka żytnia typ 720 - 1 łyżka

miód - 1 łyżeczka

woda - 80 ml

CIASTO: -

mąka żytnia typ 720 - 550 g

woda - 320 ml

sól - 1 łyżka

olej - 2 łyżka

pestki dyni - 1 garść

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Składniki na rozczyn wymieszaj i odstaw, aby się spenił. Do misy robota kuchennego wsyp mąkę i dodaj pozostałe składniki. Na koniec dodaj rozczyn. Wyrób ciasto za pomocą haka. Odstaw do wyrośnięcia. Po ok. godzinie ciasto powinno podwoić swoją objętość. Zagnieć je ponownie i włóż do wysmarowanej foremki (u mnie keksówka). Nagrzej piekarni (górną-dół) do 220 stopni Celsjusza. Przed włożeniem wyrośniętego ciasta do piekarnika, możesz posypać wierzch mąką. Piecz 20 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 190 stopni i piecz jeszcze 15 minut. Chleb należy studzić na kratce.