Chleb żytni z foremki

Iwona Kuczer

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 16 porcji

Składniki:

- mąka pszenna typ 750 - 80 g
- mąka żytnia typ 720 - 250 g
- woda - 100 ml
- mleko - 100 ml
- sól himalajska - 1/2 łyżeczka
- cukier - 1 szczypta
- świeże drożdże - 15 g
- otręby żytnie - 1 trochę
- oliwa/olej do wysmarowania formy - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże kruszymy na kawałki, wsypujemy do miseczki. Dodajemy cukier i parę łyżek letniego mleka, odstawiamy na ok 15 min do wyrośnięcia.
Do miski wsypujemy mąki, wlewamy wodę, mleko, dodajemy sól i wyrośnięte drożdże. Wyrabiamy dokładnie ciasto i odstawiamy do wyrośnięcia na ok 1 godz

*Jeśli mamy automat do wypieku chleba to umieszczamy w nim wszystkie składniki (mokre, potem suche) i włączamy program wyrabiania ciasta na chleb/pizzę.

KROK 2: Formę keksową smarujemy oliwą/olejem, wysypujemy otrębami. Wyrośnięte ciasto przekładamy na blat, zagniatamy, formujemy podłużny bochenek i wkładamy do formy. Odstawiamy do wyrośnięcia na ok 30 min

Piekarnik nagrzewamy do 250 st C, wkładamy wyrośnięty chleb, zmniejszamy temp do 230 st. C. Pieczemy ok 30 min.

Smacznego