Drożdżowy chlebek żytni

wegeweda

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mąka żytnia, typ 720 - 5 szklanka
- mąka żytnia pełnoziarnista - 1 i 1/2 szklanka
- woda - 2 i 1/2 szklanka
- suche drożdże - 1 łyżka
- sól himalajska - 1 łyżka
- miód - 1 łyżka
- olej roślinny lub oliwa - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obie mąki przesiewam do miski, dodaję drożdże, sól i mieszam dokładnie.

KROK 2: Dolewam szklankę wody, syrop lub miód, oraz olej. Mieszam ciasto drewnianą łyżką stopniowo dolewając resztę wody. Gdy wszystkie składniki się połączą, wyrabiam ciasto ręcznie. Ciasto ma kleistą konsystencję, więc będzie przywierało do dłoni. Jeśli zajdzie taka potrzeba, w trakcie wyrabiania podsypujemy ciasto mąką.

KROK 3: Wyrabiamy ciasto do czasu, aż będziemy mogli uformować kulę. Wkładamy do miski, przykrywamy ściereczką lub folią spożywczą i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około godzinę.

KROK 4: W międzyczasie foremki wykładamy papierem do pieczenia. Jeśli wolisz możesz też wysmarować formy olejem i posypać mąką.

KROK 5: Po godzinie podglądamy ciasto i jeśli jest pięknie wyrośnięte, delikatnie wyrabiamy je ponownie. Przekładamy do foremek i odstawiamy na kolejne pół godziny

KROK 6: Nagrzewamy piekarnik do 250 stopni. Wstawiamy chlebki i po 15 minutach zmniejszamy temperaturę pieczenia do 180 stopni. Pieczemy jeszcze 50-60 minut. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i zostawiamy chleb w środku do powolnego ostygnięcia. Kroimy dopiero jak całkowicie wystygnie. Smacznego!