Świateczny razowiec na mlodym zakwasie - cynamonow

dorotaR

Polecane na: **danie główne, lunchbox, pieczywo, śniadanie, zapiekanki**

Kuchnia (region): **bałkańska, arabska, arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min | średni | 10 porcji

Składniki:

- zakwas żytni - 8 łyżka
- maka zytnia chlebowa typ 720 - 200 g
- mąka pszenna razowa typ 2000 - 200 g
- sól morksa - 2 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- orzechy włoskie - 1 garść
- słonecznik - 1 garść
- siemie lniane - 1 łyżka
- płatki owsiane - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Nastawienie swojego własnego zakwasu i jego fermentacja to zaledwie kilka dni. Już po tygodniu można z niego korzystać i upiec swój pierwszy chleb na zakwasie. Dzisiaj bardzo zdrowa wersja razowa, do tego aromatyzowana cynamonem

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski odmierzamy 200g mąki żytniej chlebowej, dodajemy sól, zakwas, orzechy, słonecznik, len, cynamon oraz tyle wody by po wymieszaniu wszystkiego ciasto miało konsystencję budyniu. Miske przykrywamy i zostawiamy na blacie w kuchni na noc.
Następnego dnia do zaczynu wsypujemy 200g mąki pszennej razowej i dolewamy tyle wody by ciasto tym razem było gęstsze. Mieszamy dokładnie i wykładamy ciasto do wyłożonej papierem do pieczenia blachy keksówki - posypujemy cynamonem, lnem i płatkami. Zostawiamy do wyrośnięcia (ok 2-3 godzin).
Pieczemy godzinę w 180st.