




## Ulubiony pszenno-żytni

 dorotaR


Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 6 porcji

### Składniki:

mąka pszenna - 250 g

mąka żytnia - 250 g

sól - 1 łyżeczka

drożdże - 3 dag

oliwa - 2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Najlepiej jeśli wszystkie składniki mają temperaturę pokojową. Do miski wsypujemy obie mąki i mieszamy razem z solą. W 250 ml ciepłej wody rozpuszczamy drożdże. Kiedy drożdże zaczną rosnać wlewamy je do mąki, dodajemy też oliwę. Zaczynamy wyrabiać (ok 10 min) można to również zrobić mikserem. Ciasto zostawiamy do wyrośnięcia. Kiedy zwiększy objętość, składamy i przekładamy do blachy. Znowu zostawiamy do wyrośnięcia. Pieczemy 40 min w 180 st.