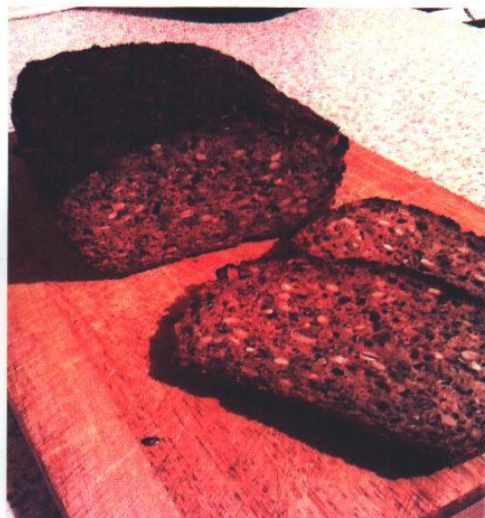


Domowy chleb razowy z ziarnami



Skład:

500g mąki razowej (orkiszowa, żytnia)

Płaska łyżeczka soli

Dwie szklanki wody przegotowanej ciepłej

Cztery łyżki zakwasu

Pół szklanki płatków jaglanych

Pół szklanki siemienia lnianego i słonecznika lub inne do wyboru

Sposób wykonania:

Do wody dodajemy zakwas dokładnie mieszamy drewnianą łyżką następnie dodajemy mąkę mieszamy i dodajemy pozostałe składniki i ponownie dokładnie mieszamy. Odkładamy cztery łyżki ciasta na kolejny chleb. Do silikonowej formy przekładamy ciasto wraz z tym zakwasem odstawiamy na około dwanaście godzin w spokojne miejsce do wyrośnięcia następnie wierzch wyrośniętego ciasta smarujemy pędzelkiem zanurzonym w oleju, a zakwas zamykamy szczelnie i wkładamy do lodówki. Gotowe ciasto na chleb wkładamy do zimnego piekarnika nastawiamy temperaturę na 180°C po około czterdziestu minutach zwiększamy do 200°C i pieczemy tak przez kolejne dwadzieścia minut. Po upieczeniu wyjmujemy chleb z formy i czekamy aż przestygnie.

Smacznego !

Zakwas:

Dzień I godzina dwunasta pół szklanki mąki żytniej razowej i pół szklanki ciepłej wody mieszamy w słoju przykrywamy w ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce

Dzień II dodajemy pół szklanki mąki żytniej razowej i pół szklanki ciepłej wody ponownie mieszając, dokarmiamy tak zakwas przez kolejne trzy dni.

Po pięciu dniach zakwas na chleb jest gotowy. Do upieczenia chleba potrzebujemy połowę tego zakwasu. Taki gotowy zakwas szczelnie zamknięty może stać w lodówce cztery tygodnie.