

Chleb pszenno-żytni na zakwasie



Mój ulubiony rodzaj chleba: na prawdziwym zakwasie, pszenno-żytni. Mięciutki w środku, chrupiący na zewnątrz, nawet po dwóch dniach zachowuje świeży smak, miękkość i zapach. No i - co ważne dla początkujących - ten chleb nie wymaga szczególnych zdolności kulinarnych, jest prosty i dość szybko się go robi. Przepis na mój zakwas żytni znajdziecie tutaj: [zakwas żytni](#).

Składniki:

- 400g zakwasu żytniego (dokarmionego 12-24 godzin wcześniej)
- 40g świeżych drożdży
- 650ml letniej wody
- 40g oleju rzepakowego
- 2 łyżki stołowej soli
- 600g mąki pszennej (typ 650)
- 400g maki żytniej (typ 720)

Wykonanie:

1. Do miski wsypujemy oba rodzaje mąki i sól. Mieszamy.
2. W ciepłej wodzie dokładnie rozcieramy drożdże i dodajemy do mąk. Wlewamy zakwas i olej. Wyrabiamy ciasto mikserem z hakami do ciasta drożdżowego (lub ręką), przykrywamy ściereczką i

odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 45 minut.

3. Ciasto przekładamy do dwóch foremek (ok. 28cm x 15cm) wyłożonych papierem lub wysmarowanych olejem i posypanych mąką (u mnie były silikonowe, więc bez natłuszczania i wysypywania) i ponownie odstawiamy na 45 minut.

4. Piekarnik nagrzewamy do 250 stopni Celsjusza. Wkładamy formy z chlebem, naparowujemy spryskiwaczem i zamykamy piekarnik. Zmniejszamy temperaturę do 210 stopni i pieczemy chleb około 45 minut (kilkakrotnie naparowując w trakcie). Wyjmujemy i studzimy na kratce. Kroi się niezłe nawet ciepły.