

Chleb z mąki żytniej



Bardzo prosty, nie wymaga sterty składników, ale czasochłonny – musi mieć czas, by wyrosnąć. Zapewniam jednak, że warto, bo w smaku jest pyszny, a tak chrupiącej skórki dawno nie smakowałam. Rewelacyjny ze słonym twarogiem, idealny na kanapki.

Składniki:

- 250g mąki żytniej (typ 750) + dodatkowo pół szklanki
- 30g świeżych drożdży
- półtorej szklanki ciepłej wody
- 100g mąki pszennej
- 1 łyżka maku
- 2 łyżki otrębów pszennych
- 1 płaska, niepełna łyżeczka soli
- 1 łyżka płatków owsianych do posypania

Wykonanie:

1. Drożdże wkruszamy do miski, dolewamy pół szklanki ciepłej wody i dokładnie rozprowadzamy. Dodajemy pół szklanki mąki żytniej i mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 40 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

2. Kiedy zaczyn wyrośnie, wsypujemy do niego obie mąki, mak, sól i dolewamy szklankę ciepłej wody. Wyrabiamy ciasto, w miarę potrzeby dolewając więcej wody (po trochu !). Ciasto ponownie przykrywamy i odstawiamy na godzinę – półtorej do ponownego wyrośnięcia.

3. Blachę wykładamy papierem do pieczenia. Z ciasta formujemy bochenek i kładziemy go na blasze. Zanurzonym w ciepłej wodzie nożem nacinamy chleb w kilku miejscach, po czym smarujemy go ciepłą wodą i posypujemy płatkami owsianymi. Przykrywamy ściereczką i ostawiamy na minimum pół godziny.

4. Piekarnik nagrzewamy do 100 stopni Celsjusza. Wstawiamy blachę z chlebem i pieczemy 35-45 minut w temperaturze ok. 200 stopni Celsjusza.