

Chleb żytni razowy



Chleb z mieszanki mąki żytniej i żytniej razowej, upieczony na szybko z braku pieczywa w domu i z braku chęci wyjścia na deszcz, by kupować chleb w sklepie. Zrobiony z tego, co było w domu, miękki w środku, lepki i pyszny z [pastą jajeczną](#) z poprzedniego przepisu.

Składniki:

- 120g mąki żytniej (TYP 720)
- 280g mąki żytniej razowej (TYP 2000)
- 1,5 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 20g świeżych drożdży
- 0,5 szklanki ciepłego mleka
- 1 i 1/3 szklanki wody

Wykonanie:

1. Obie mąki wsypujemy do miski i mieszamy z solą, robimy dołek.
2. Drożdże rozcieramy z cukrem w mleku i wlewamy do dołka. Odstawiamy na 10 minut, aż drożdże zaczną pracować.

3. Zagniatamy ciasto, stopniowo dolewając ciepłej wody. Staramy się nie dosypywać mąki. Z ciasta formujemy kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
4. Ciasto odpowietrzamy (ugniatamy kilka razy) i wkładamy do foremki wyłożonej papierem do pieczenia (małej keksówki). Przykrywamy i odstawiamy na pół godziny.
5. Nagrzewamy piekarnik. Na spodzie stawiamy foremkę z wodą (około dwóch szklanek). Chleb smarujemy ciepłą wodą i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy 45-50 minut w temperaturze 220 stopni Celsjusza. Studzimy na kratce.