

Chleb żytnio - pszenny na zakwasie



Przepyszny chleb, pachnący, mięciutki o chrupiącej skórce. Pierwszą kromkę obowiązkowo jadłam z masłem, drugą z chudą, drobiową połówką, na kolację dla całej rodziny skroiłam dobrze ponad pół bochenka. Ten przepis polecam wszystkim tym, którzy jeszcze nie piekli chleba na zakwasie, a chcieliby spróbować. Pamiętajcie tylko, że zakwas zaczynamy przygotowywać na 4 dni przed pieczeniem chleba. Upieczcie ten chleb na święta wielkanocne - pozytywne zaskoczenie rodziny gwarantowane :)

Składniki na zakwas:

- 100g mąki żytniej razowej (typ 2000)
- pół szklanki letniej wody

Składniki na ciasto:

- 200g zakwasu
- 180g mąki pszennej
- 180g mąki żytniej (typ 720)
- niecałe pół łyżeczki soli
- niepełna szklanka letniej wody

Wykonanie:

1. Pierwszego dnia do miski lub słoika wsypujemy 50g mąki żytniej razowej, dodajemy 1/4 szklanki letniej wody, dobrze mieszamy i odstawiamy odkryte w ciepłe miejsce.
2. Drugiego dnia nie robimy nic ;)
3. Trzeciego dnia (mniej więcej o tej samej porze, o której robiliśmy zakwas) dodajemy do zakwasu kolejne 50g mąki żytniej razowej i ponownie 1/4 szklanki letniej wody. Dobrze mieszamy i odstawiamy jak poprzednio.
4. Czwartego dnia wsypujemy obie mąki przeznaczone na ciasto do miski, dodajemy sól i wodę i delikatnie mieszamy. Dodajemy nasz zakwas (mniej wyszło około 192g, więc można przyjąć, że będzie to około 200g zakwasu) i wyrabiamy ciasto. Będzie się kleić przez dodatek żytniej mąki, ale starajmy się nie dosypywać mąki. Formujemy kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
5. Po godzinie ciasto zagniatamy jeszcze raz, kilkakrotnie, po czym ponownie formujemy kulę, lekko posypujemy mąką pszenną i odstawiamy pod ściereczką do ponownego wyrośnięcia (na około kolejną godzinę).
6. Przygotowujemy foremkę (małą keksówkę), czyli wykładamy ją papierem do pieczenia. Z ciasta formujemy bochenek i wkładamy do foremki. Ponownie odstawiamy na pół godziny.
7. Piekarnik nagrzewamy do 240-250 stopni Celsjusza. Chleb smarujemy ciepłą wodą i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy 10 minut, po czym zmniejszamy temperaturę do około 200 stopni Celsjusza i pieczemy jeszcze 30 minut. Zostawiamy na 15 minut w gorącym piekarniku, żeby chleb odpoczął, po czym wyjmujemy go i przekładamy z foremki na kratkę. Kroimy, kiedy nieco przestygnie.

<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>

