

# Chleb chłopski na zakwasie



W smaku świetny, pachnący, z lekko klejącym mięszem za sprawą dodatku mąki żytniej. Pochodzi z książki G. Soderin i G. Strachal "Vademecum domowego wypieku pieczywa". Autorzy sugerują, by z ciasta uformować bochenek, jednak w moim przypadku nie było to możliwe, bo ciasto było zbyt luźne, dlatego też wpakowałam je do foremki. Uprzednio zmniejszyłam też ilość zakwasu (na szczęście). Ogólnie polecam, bo chleb w smaku jest bardzo dobry, ma chrupiącą skórkę i pięknie wygląda, ale koniecznie pieczcie w foremce :) Podaję przepis za książką, jednak trochę przeze mnie zmodyfikowany.

## Składniki:

- 250g zakwasu żytniego (dokarmionego 12-24 godzin wcześniej)
- 20g świeżych drożdży
- 400ml letniej wody
- 20g oleju rzepakowego
- półtorej łyżki stołowej soli
- 300g mąki pszennej (typ 650)
- 200g maki żytniej (typ 720)

## Wykonanie:

1. Do miski wsypujemy oba rodzaje mąki i sól. Mieszamy.

2. W wodzie rozcieramy drożdże i dodajemy do mąk. Dodajemy też zakwas i olej. Wyrabiamy ciasto mikserem z hakami do ciasta drożdżowego, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 45 minut.

3. Ciasto przekładamy do foremki wyłożonej papierem lub wysmarowanej olejem i posypanej mąką (u mnie była silikonowa, więc bez natłuszczenia i wysypywania) i ponownie odstawiamy na 45 minut.

4. Piekarnik nagrzewamy do 250 stopni Celsjusza. Wkładamy foremkę z chlebem, naparowujemy spryskiwaczem i zamykamy piekarnik. Zmniejszamy temperaturę do 210 stopni i pieczemy chleb około pół godziny. Wyjmujemy i studzimy na kratce. Kroi się nieźle nawet ciepły.

