

Rustykalny chleb wiejski z zaczynem



Składniki

100 g - żytniej mąki razowej
300 g - mąki żytniej, typ 1370
300 g - mąki pszennej typ 550
400 g - mąki pszennej typ 1050
1 łyżka - soli
1-2 łyżka - przyprawy do chleba
1 łyżka - miodu
30 g - ziaren słonecznika
kostka drożdży lub 2 opakowania drożdży suszonych
650-700 ml - ciepłej wody
opakowanie zaczynu np. ze sklepu ze zdrową żywnością (150 g)
nieco mąki żytniej
olej

Opis wykonania

Wiejski chleb z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem miodu i ziaren słonecznika.

Mąkę z solą, przyprawami chlebowymi, miodem i ziarnami słonecznika wymieszać w jednej misie. Zrobić na środku wgłębienie, wkruszyć do niego drożdże, dodać niewielką ilość letniej wody i wymieszać. Dodać zaczyn. Dodawać po trochu wodę i przy pomocy robota kuchennego wyrobić ciasto na elastyczną masę. Następnie ugniatać rękami i uformować kulę.

Dobrze oprószyć mąką koszycek do chleba (średnica około 25 cm). Włożyć kulę z ciasta i jeszcze raz oprószyć mąką. Przykryć ściereczką i na ok. 20-30 minut odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. W międzyczasie należy rozgrzać piekarnik. Blachę uniwersalną posmarować olejem i oprószyć niewielką ilością mąki.

Bochenek wyrzucić z koszyka na blachę i wielokrotnie nakłuć. Piec jak podano. Sposób nastawiania: rozgrzewanie, pieczenie: grzanie górne/dolne maks temperatura, 10 minut i 170°C, 40—50 minut. Wskazówka: chleb jest gotowy, gdy jest chrupiąco przyrumieniony i wydaje pusty dźwięk, gdy się w niego puka.