

Chleb żytni na zakwasie z żurawiną



Składniki

100 g - aktywny razowy
zakwas chlebowy
4 szklanka - woda
1 szklanka - mąka żytnia
3 łyżeczka - sól
2 dkg - drożdże
1 kg - mąka pszenna
1/2 szklanka - otręby
żytnie
1/2 szklanka - ziarna
słonecznika
1/2 szklanka - suszona
żurawina
1/2 szklanka - siemię
lniane
5 g g - masło

Opis wykonania

Chrupiący i zdrowy chleb żytni na zakwasie ze słonecznikiem i żurawiną

1. Do zakwasu dodać 1 szklankę letniej wody i szklankę mąki żytniej. Wymieszać i pozostawić na noc. 2. Rano dodać mąkę pszenną, sól, 3 szklanki letniej wody i drożdże (rozpuścić wcześniej w 1/2 szklanki z tych 3-ech). 3. Do ciasta chlebowego dodajemy: słonecznik, żurawinę, siemię lniane, otręby (opcjonalnie orzechy, śliwkę suszoną, otręby pszenne itp.). 4. Pozostawić do wyrośnięcia na ok. 2 godziny. 5. Po wyrośnięciu odłożyć garść ciasta do słoiczka na następny chleb a ten włożyć do lodówki. 6. Resztę ciasta włożyć do foremek wysmarowanych uprzednio masłem. 7. Ciasto w foremkach pozostawić na około godzinę do wyrośnięcia. 8. Piec w temperaturze 180 stopni ok. 1 h 30 min przy standardowych "keksówkach". 9. Po upieczeniu można posmarować wierzch chleba zimną wodą.