

Chleb pszenno żytni z czosnkiem niedźwiedzim i pieprzem



Składniki

40 g - świeżych drożdży
3 łyżeczka - (płaskie) soli
300 ml - ciepłej wody
1/2 łyżeczka - cukru
200 g - mąki żytniej
350 g - mąki pszennej
1 łyżka - suszonego
czosnku niedźwiedziego
1 łyżeczka - pieprzu
czarnego świeżo
mielonego

Opis wykonania

Dzięki temu, że ciasto spiralnie, gęsto ponacinałam, fajny kształt i wzór chlebka po upieczeniu uzyskałam.

Do dużego głębokiego naczynia (najlepsza miska) wsypujemy pokruszone drożdże, sól, cukier, mąkę żytnią i zalewamy wodą. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 15 min do wyrośnięcia.

Następnie dodajemy czosnek niedźwiedzi, pieprz i pozostałą część mąki. Wyrabiamy ciasto na chleb tak długo, aż będzie sprężyste, gładkie, ale delikatnie będzie nam się przyklejać do dłoni. W zależności od potrzeby dodajemy trochę mąki lub wody.

Z ciasta formujemy kulę, układamy ją na blasze posypanej mąką (ja wykorzystałam okrągłą formę - tortownicę). Za pomocą ostrego cienkiego noża lub metalowej szpilki do mięsa, nacinamy ciasto w formie spirali, zaczynając od środka. Wierzch ciasta zwilżamy wodą, (za pomocą mokrej dłoni). Zakładamy obręcz od formy i przykrywamy wilgotną ściereczką. Odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 45 min. Przed pieczeniem jeszcze raz zwilżamy wierzch wodą i delikatnie oprószamy mąką.

Chleb pieczemy ok. 30 min w rozgrzanym piekarniku do 190°C stopni.