

## Najłatwiejszy chleb żytni na zakwasie



## Składniki

2 łyżka - aktywny zakwas  
żytni

150 ml - woda

150 g - mąka żytnia typ  
750

380 g - mąka żytnia typ  
750

1,5 łyżeczka - sól

220 ml - woda

## Opis wykonania

Oto najprostszy przepis na pyszny domowy żytni chleb na zakwasie, czyli nie taki diabeł straszny, każdy może upiec chleb na zakwasie. To bardzo łatwe.

Na 12-18 godzin przed pieczeniem chleba w misce mieszamy składniki zaczynu (3 pierwsze składniki), przykrywamy i odstawiamy. Następnego dnia mieszamy zaczyn z pozostałymi składnikami. Ciasta nie trzeba dokładnie wyrabiać, wystarczy dobrze wymieszać je łyżką. Następnie przekładamy je do natłuszczonej i wysypanej otrębami keksówki o dł. 30 cm. Przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy w ciepłe miejsce na 4-6 godzin. Można też ciasto wstawić do lodówki na całą noc. Gdy chleb podwoi swoją objętość wstawiamy go do zimnego piekarnika, a temperaturę ustawiamy na 200 stopni. Pieczemy przez 60 minut, a po pierwszych 30 minutach zmniejszamy temperaturę do 180 stopni. Upieczony chleb studzimy na kratce i kroimy 5-6 godzin po upieczeniu.