

Chleb pszenno żytni z oliwkami



Składniki

25 g - świeżych drożdży
250 g - g mąki pszennej
200 g - mąki żytniej
1 łyżka - soli
1/2 łyżeczka - cukru
50 g - płatków owsianych
górskich
20 szt. - całych zielonych
oliwek
350 ml - wody
2 ml - olej do
wysmarowania formy
20 g - mąka do
podsypiania.

Opis wykonania

Oliwki przez to, że są rozdrobnione, z ciastem wyrobione, po przekrojeniu chleba są prawie nie zauważalne, ale dodają smaku i zapachu idealnie.

Drożdże rozpuszczamy w wodzie, dodajemy cukier i 100 g mąki żytniej. Całość mieszamy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 15 min. Oliwki kroimy bardzo drobno lub rozdrabniamy za pomocą blendera. Do wyrośniętego zaczynu dodajemy płatki owsiane, sól, pozostałą mąkę, oliwki i wyrabiamy ciasto. Ciasto ma być elastyczne i gładkie. Brytfankę smarujemy olejem i obsypujemy mąką. Do brytfanki przekładamy ciasto i rozprowadzamy je na całej długości zwilżoną w wodzie dłonią. Wierzch nacinamy w kilku miejscach, po szerokości za pomocą ostrego noża. Ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce na min. 1 godz. Chleb pieczemy ok. 40 min. w piekarniku rozgrzanym do 180°C. Po upieczeniu chleb wyciągamy z brytfanki i pozostawiamy do przestygnięcia. Rada: jak sprawdzić czy chleb idealnie nam się upiekł? Wystarczy palcem popukać spód chleba i jeśli jest pusty odgłos, to znaczy, że chleb dobrze jest wypieczony.