

Žytni chleb razowy na zakwasie



Składniki

2 łyżka - aktywny zakwas
żytni
150 g - woda
150 g - mąka żytnia typ
720
250 g - mąka żytnia typ
720
120 g - mąka żytnia typ
2000
1,5 łyżeczka - sól
6 g - świeże drożdże
200 g - ciepła woda
2 łyżka - pestki
słonecznika

Opis wykonania

Żytni, razowy chleb z pestkami słonecznika. Wilgotny, może nawet trochę gliniasty. Sycący i długo świeży, z pysznie chrupiącą skórką :)

Składniki zaczynu (zakwas, i po 150 g mąki żytniej i wody) mieszamy i zostawiamy na 10 godzin w ciepłym miejscu. Następnego dnia wszystkie składniki oprócz ziaren łączymy za pomocą łyżki. Na końcu dodajemy słonecznik. Przekładamy ciasto do żeliwnego garnka wyłożonego papierem do pieczenia. Przykrywamy pokrywką i odstawiamy do wyrastania w ciepłe miejsce na 2-6 godzin. Chleb musi podwoić swoją objętość. Wstawiamy chleb do zimnego piekarnika, nastawiamy temp. 230 st C. Po 30 minutach zmniejszamy ją do 200 st i pieczemy jeszcze ok 20-30 minut ale już bez pokrywki. Jeśli chleb za bardzo rumieni się z wierzchu przykrywamy go folią aluminiową. Gotowy chleb ma chrupiącą skórkę i gdy popukamy wydaje głuchy dźwięk. Studzimy go na kratce.