

# 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.