

Chleb żytni na zakwasie



Składniki

170 g - aktywny zakwas
żytni
200 g - mąka żytnia typ
2000
200 g - mąka żytnia typ
720
320 ml - woda
1 łyżeczka - sól

Opis wykonania

Nie ma nic lepszego niż kromka jeszcze ciepłego, pachnącego, domowego pieczywa.

Wszystkie składniki mieszamy w misce, aby się dobrze połączyły. Nie wyrabiamy, bo mąka żytnia tego nie lubi. Przykrywamy miskę folią spożywczą i odstawiamy w temperaturze pokojowej na około 8-12 godzin do pierwszego wyrastania. W tym czasie zakwas zacznie działać i spulchniać ciasto. Gdy ciasto będzie już miało gąbczastą strukturę, smarujemy masłem keksówkę długości ok 20 cm i zwilżonymi dłońmi przekładamy do niej ciasto. Zwilżoną dłońią dociskamy i delikatnie wyrównujemy ciasto. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na noc (około 8-12 godzin) do tzw. garowania. Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 220 stopni C. Przed włożeniem foremki z chlebem do piekarnika należy go spryskać wodą, aby wytworzyła się para. Przyda nam się do tego spryskiwacz, który możemy nabyć w sklepie ogrodniczym. Zaparowanie piekarnika sprawia, że wierzch pieczywa zostaje nawilżony i bardziej elastyczny. Chleb włożony do piekarnika ciągle wyrasta, a jego wierzchnia warstwa najszybciej się spieka. Jeśli pierwsza faza pieczenia będzie odbywać się w wilgotnym środowisku, unikniemy tego i uzyskamy jeszcze bardziej wyrośnięty bochenek. Zaparowanie zapewnia ponadto lśniąca i chrupiącą skórkę. Foremkę z ciastem wkładamy do piekarnika, ponownie spryskujemy go wodą i pieczemy 45-50 minut. Po tym czasie wyjmujemy chleb z piekarnika, następnie z foremki i odstawiamy na kratkę do studzenia, aby odparował.