

Chleb żytni z ziarnami



Składniki

200 g - mąka żytnia
razowa
250 g - mąka żytnia
chlebową
410 ml - woda
350 g - zakwas żytni
1 łyżka - sól
4 łyżka - ziarna
słonecznika
3 łyżka - pestki dyni
3 łyżka - siemię lniane
3 łyżka - płatki owsiane
1 łyżka - oliwa z oliwek

Opis wykonania

Delikatny w smaku chleb na zakwasie z ziarnami słonecznika, pestek dyni i siemienia lnianego

Mąkę przekładamy do miski, dodajemy po 2 łyżki każdego ziarna, zaczynu chlebowego i dokładnie mieszamy. Powoli dolewamy wody cały czas mieszając, aż do uzyskania gęstej konsystencji. Blachę natłuszczamy oliwą i dno posypujemy płatkami owsianymi oraz pozostałymi ziarnami (słonecznik, dynia, siemię lniane). Przekładamy masę chlebową i pozostawiamy ją na kilka godzin (3-4h) w ciepłym miejscu. Chleb pieczemy w piekarniku nagrzanym do 220 stopni na środkowej kratce przez ok 50 minut. Po 30 minutach pieczenia obracamy chlebek, aby się równo zarumienił. Po upieczeniu zostawiamy chleb w foremce na kilkanaście minut, żeby ostygł. Po wyciągnięciu chleba należy odczekać z 2-3h, żeby chlebek odparował- wtedy smakuje najlepiej. Smacznego