

Chleb pszenny na zakwasie z makiem



Autor: **drNowak**
Przepisów: **182** Ocena: **1086**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Zakwas żytni 200-300g
- Mąka pszenna chlebowa typ 750 – 600g
- Mąka żytnia razowa typ 2000 –200g
- Woda ok. 600ml
- Sól – 2 łyżeczki
- Mak

Sposób przygotowania:

1. Zakwas wyjąć z lodówki 1 h przed pieczeniem (by ogrzał się).
2. W celu podkarmienia zakwasu odważyć 200g mąki żytniej razowej i połączyć z zakwasem oraz dodać 180-200 ml wody.
3. Wyrobić robotem planetarnym (hakiem) do konsystencji błota (niskie obroty) – wyrabiać krótko tzn. 1-2 min.
4. Odstawić na 12h (na noc), podwoi lub potroi objętość.



5. Odjąć 200-300g zakwasu i schować go do lodówki (można trzymać 1 tydzień bez podkarmiania).

6. Dodać: sól, ziarna, mąkę, serwatkę i mieszać z hakiem (stopniowo zwiększać obroty).
7. Stolnicę oprószyć mąką, wyłożyć ciasto, wyrobić kulę (ciasto musi być gładkie, jedynie od dołu może mieć zakładki).



- 3 8. Przełożyć do formy (ja wykorzystałam naczynie żaroodporne owalne) wysmarowanego oliwą. Musi być ułożony w formie zakładkami do dołu, gładką powierzchnią do góry. Całą powierzchnię obsypać makiem (uprzednio wysmarowaną pomadą z wody i mąki).
 9. Chleb jest tylko na zakwasie więc gwarantuję od 4 h do nawet 6h, a może i dłużej.
- Pieczenie:
1. Piekarnik sparować i nagrzać do 220st.C . włożyć chleb. W tej temperaturze piec ok. 50 min.
 2. Co ok.20 min. spryskiwać chleb wodą ze spryskiwacza do kwiatów.
 3. Po upieczeniu wyjąć na ruszt do schłodzenia.
- Smacznego:)



Twoje notatki do przepisu: