

# Chleb pszenny na żytnim zakwasie posypany płatkami owsianymi.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1658** Ocena: **26165**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Zaczyn:
- zakwas żytni 3 stołowe łyżki
- mąka chlebowa Typ 750 - 1 szklanka
- woda przegotowana letnia 125 ml (pół szklanki)
- Ciasto właściwe:
- mąka chlebowa Typ 750 - 50 dag
- zaczyn
- woda przegotowana letnia 300 ml
- sól 1 płaska stołowa łyżka
- Przygotowanie formy:
- margaryna do posmarowania formy
- otręby pszenne lub inne, do posypania formy
- płatki owsiane do posypania chleba

## Sposób przygotowania:

### 1 Zaczyn:

Wsypujemy do miseczki szklankę mąki chlebowej, dodajemy zakwas żytni. Zakwas mieszamy łyżką z mąką. Wlewamy wodę i dokładnie mieszamy na jednolitą papkę. Przykrywamy talerzykiem i pieluszką lub ściereczką. Odstawiamy na około 4-5 godzin do wyrośnięcia.



## 2 Ciasto właściwe:

Formę (keksówka duża) smarujemy margaryną i posypujemy otrębami pszennymi. Do większej miski wsypujemy 50 dag mąki chlebowej, dodajemy sól, zaczyn i wodę. Mieszamy składniki łyżką do wstępnego połączenia. Po wstępnym połączeniu ciasto wyrabiamy mikserem z końcówkami haki, około 5 minut, na gładką masę.



- 3 Wyrobione ciasto przekładamy do przygotowanej formy, równamy mokrą dłońią, posypujemy płatkami owsianymi i delikatnie wgniatamy je drewnianą patką. Formę z ciastem przykrywamy ściereczką lub pieluszką tetrową i odstawiamy do wyrośnięcia na kilka godzin (do 6 godzin).



- 4 Ciasto musi podwoić swoją objętość. Nagrzewamy piekarnik do 250 stopni Celsjusza, zraszamy wodą wyrośnięte ciasto i wstawiamy formę z ciastem do piekarnika na drugą półkę od dołu. Pieczemy w temperaturze 250 stopni Celsjusza 15 minut, grzałki góra/dół, po tym czasie obniżamy temperaturę do 180 stopni Celsjusza i pieczemy kolejne 35 minut. Całkowity czas pieczenia chleba wynosi 50 minut.



- 5 Upieczony chleb wyjmujemy z piekarnika, wykładamy go z formy, zraszamy wodą górną powierzchnię chleba. Chleb studzimy na kratce.



6 Najlepiej zacząć krojenie chleba całkowicie ostudzonego, zimnego.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: