

Chleb pszenny na żytnim zakwasie z czarnuszką.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1401** Ocena: **17817**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- zaczyn:
- mąka pszenna chlebowa typ 750 100 g
- woda 120 ml
- 3 czubate stołowe łyżki aktywnego zakwasu żytniego
- ciasto właściwe:
- cały zaczyn
- mąka pszenna chlebowa typ 750 - 500 g
- mleko 350 ml
- Czarnuszka 2-3 łyżki
- sól 1 płaska łyżka
- Margaryna Kasia do posmarowania formy
- otręby do wysypania formy
- Czarnuszka do posypania ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Dzień przed pieczeniem przygotować zaczyn:

Mąkę wymieszać z wodą i zakwasem, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na minimum 5-6 godzin.

W dniu pieczenia:

Wymieszać mąkę z solą i czarnuszką, dodajemy zaczyn i wlewamy mleko. Hakami miksera wyrabiamy jednolite ciasto.
- 2 Ciasto przekładamy do natłuszczonej i wysypanej otrębami foremki (keksówka 30 cm), namoczoną łyżką lub mokrą dłonią wyrównujemy wierzch ciasta w foremce, posypujemy wierzch czarnuszką.
- 3 Przykrywamy i odstawiamy do wyrośnięcia na około 8 godzin w temperaturze pokojowej.
- 4 Gdy ciasto podrośnie i zwiększy swoją objętość dwukrotnie, nagrzewamy piekarnik do 240 st.C (górze + dół), chleb w formie zraszamy wodą i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika. Pieczemy

20 minut w temperaturze 240 stopni, po 20 minutach zmniejszamy temperaturę do 180 stopni Celsjusza i pieczemy kolejne 30 minut, całkowity czas pieczenia wynosi 50 minut.

- 5 Upieczony chleb wyjmujemy z formy, górną powierzchnię chleba zraszamy wodą, wykładamy na kratkę do ostudzenia. Po ostudzeniu, kroimy i konsumujemy.

Udanego pieczenia :)

Twoje notatki do przepisu: