

Chleb razowy z dodatkiem czosnku.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **753** Ocena: **14347**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- mąka chlebowa typ 750 1/2 kg
- mąka żytnio-razowa typ 2000 40dkg
- drożdże 8dkg
- sól 2,5 łyżeczki
- woda ciepła 700-800ml
- czosnek 6 ząbków
- cukier 1 łyżeczka
- otręby przenne 3-4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Zrobić zaczyn
drożdże, łyżeczka cukru, łyżka mąki, troszkę wody-rozetrzeć i zostawić do wyrośnięcia.

Do miski dać obie mąki ,wyrośnięty zaczyn,sól ,wodę i drobno posiekany czosnek.
Wszystko dokładnie wyrobić i zostawić w cieple na pół godz.do wyrośnięcia.

Foremkę (u mnie 25/25cm) posmarować masłem i wysypać otrębami.
Ciasto wyłożyć ,wyrównać zmoczoną w wodzie ręką.
Po wierzchu posypać otrębami.

Chleb wstawić do nagrzanego piekarnika do 90st.i piec 15min. po tym czasie zwiększyć temp.do 200st i piec 50-60min.Sprawdzić patyczkiem czy ciasto się nie klei.

Po upieczeniu studzić na kratce.

- 2 Smacznego zyczeń!

Twoje notatki do przepisu: