

Chleb Żytni na Mleku (bez zakwasu)



Autor: **damrocka89**
Przepisów: **4** Ocena: **75**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- mąka żytnia, 0,5 kg
- mleko, 300 ml
- drożdże instant 5g lub zwykłe 10g, 5 g / 10g
- olej, łyżka
- sól, do smaku ok. łyżeczka
- pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Do dużej miski należy wlać mleko i wsypać drożdże, wymieszać, dodać łyżkę stołową oleju, sól i pieprz do smaku.
- 2 Następnie wsypać 0,5 kg mąki żytniej i wyrobić ciasto na jednolitą masę (ręcznie bądź 10min w mikserze).
- 3 Miskę przykryć ściereczką i odłożyć do ciepłego miejsca na godzinę.
- 4 Po godzinie ciasto przełożyć do formy uprzednio wyłożoną papierem do pieczenia. Formę przykryć ściereczką i jeszcze na 30 min odłożyć do ciepłego miejsca.
- 5 Po tym czasie nagrzać piekarnik do 210°C, a po 15 minutach zmniejszyć temperaturę do 180°C.
- 6 Chleb piec jeszcze około 35 minut, następnie piekarnik wyłączyć, a chleb wyłożyć dopiero po upływie 15 minut na deskę, aby wystygł.

Twoje notatki do przepisu: