

Chleb żytni z ziemniakami



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8509**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- 40 dkg zakwasu żytniego (znajdziesz w moich przepisach)
- 60 dkg mąki żytniej typ 720
- 225 g letniej wody (ok. szklanki)
- 25 dkg ugotowanych ziemniaków
- 1-2 łyżeczki soli

Sposób przygotowania:

- 1 ziemniaki ugotować, utłuc je i wystudzić. Jeżeli nam zostanie ziemniaków z obiadu i są już zimne to można do nich dodać trochę z tej letniej wody i razem to zmiksować na papkę. Do mąki dodać papkę ziemniaczaną, sól, zakwas i wodę. Razem to wszystko zmiksować jednak nie zbyt długo. Konsystencja ciasta powinna być lepka, ciasto powinno być luźne. Odstawić i przykryć na ok 40 minut. Następnie do wyłożonej papierem pergaminowym keksówki przełożyć ciasto, na wierzchu naciąć chlebek, przykryć i odstawić do wyrośnięcia na ok. 60 min. Piec w nagrzanym piekarniku do 210 stopni przez ok. 10 minut po tym czasie zmniejszyć temperaturę na 190 stopni, posmarować chleb wodą i piec 30-40 min. Po upieczeniu chleb wyciągnąć z foremki, zdjąć papier i studzić na kratce. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: