

Chleb razowy na drożdżach

Składniki na zaczyn/rozczyń:

- 40 g drożdży świeżych (prasowanych)
- 125 ml wody przegotowanej (0,5 szklanki)
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki mąki pszennej



Składniki na chleb:

- 200 g mąki pszennej razowej
- 250 g mąki żytniej razowej (Typ 2000)
- 170 ml wody przegotowanej
- 1 łyżeczka soli
- 3 łyżki oleju
- do posypania nasiona słonecznika

Wykonane:

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże i zalewamy 125 ml przegotowanej letniej wody. Następnie dodajemy dwie łyżki mąki pszennej oraz łyżeczkę cukru i wszystko dokładnie mieszamy, aż do rozpuszczenia się drożdży. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 min, żeby drożdże zaczęły pracować. Jeżeli nie mamy ciepłego miejsca w domu nagrzewamy piekarnik do 30-35°C i tam wkładamy nasz zaczyn na 15 min.

Po 15 min, gdy zaczyn ładnie pracuje dodajemy resztę wody (170 ml), mąkę, sól, olej i wszystko dobrze mieszamy. Następnie nasze ciasto przerzucamy na stolnicę i wyrabiamy około 15 - 20 min. Wyrobiecie ciasta możemy zostawić robotowi, jeżeli ktoś ma. Gdy ciasto za bardzo nam się klei do rąk lub stolnicy podsypujemy mąką.

Na koniec formujemy ładną kulę i ponownie wkładamy nasze ciasto do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 - 1,5 godz. Po tym czasie ciasto jeszcze raz musimy wyrobić przez kilka minut, żeby pozbyć się powietrza.

Formujemy podłużny kształt i wkładamy do foremki o rozmiarach około 12x30 cm wysmarowanej olejem. Ciasto rozprowadzamy równomiernie po całej foremce. Górę ciasta smarujemy wodą i posypujemy nasionami słonecznika.

Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 30 min, aby podwoiło swój rozmiar. Do piekarnika wstawiamy naczynie z gorącą wodą i nagrzewamy piekarnik do 200°C. Wstawiamy blaszkę ciastem i pieczemy przez około 30 min.

Po upieczeniu wyciągamy i studzimy na kratce z piekarnika.

Rada. Jeżeli użyjemy ciemnej blaszki to boki i spód chleba ładnie się podpieką i będą chrupiące. Gdy mamy jasną blaszkę np. srebrną keksówkę boki chlebka będą miękkie i jasne, więc 5 min przed końcem pieczenia trzeba wyciągnąć chleb z blaszki i wstawić jeszcze na 5 min do piekarnika by boki i spód ładnie się zarumieniły.

Uwaga! Czas pieczenia jest uzależniony od piekarnika. Każdy piekarnik jest inny, inaczej piecze, więc robiąc pierwszy raz chleb czy bułki kontrolujmy stopień wypieczenia.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

