



Chleb żytni z ziarnami na zakwasie

Autor: Ania321

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **12**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski wsypać 70 dag mąki, dodać zakwas. Wyrabiać ciasto stopniowo dolewając wody. Przykryć ściereczką i odstawić na noc w ciepłe miejsce.

Krok 2

Na drugi dzień dodać resztę mąki, sól, miód, wlać jeszcze około 300 ml wody i wyrobić ciasto. Dodać dużą ilość ziaren, wymieszać.

Krok 3

Przełożyć ciasto do foremek (około $\frac{2}{3}$ wysokości) wysypanych mąką lub wyłożonych papierem do pieczenia. Zostawić na około 5-6 godzin.

Krok 4

Wstawić foremki do nagrzanego piekarnika i piec przez 10 minut w temperaturze 230°C. Następnie zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec jeszcze przez 40-45 minut.

Krok 5

Od razu po upieczeniu wyjąć z foremek i położyć na ściereczce lub drewnianej desce.

Składniki:

1 kg mąki żytniej

2 łyżki zakwasu

1 łyżeczka soli

1 łyżka miodu rzepakowego

Słonecznik łuskany

Złote siemię lniane

Czarnuszka