

• CHLEB WIEJSKI •

Składniki:

- *1/3 szklanki aktywnego zakwasu żytniego*
- *2/3 szklanki ciepłej wody*
- *2–2,5 szklanki mąki pszennej*
- *1/3 szklanki mąki żytniej*
- *1/4 łyżeczki Drożdży Babuni Suszonych*
- *1 i 1/3 łyżeczki soli*
- *1/2 łyżeczki cukru*
- *2 łyżki siemienia lnianego (opcjonalnie)*

Przygotowanie:

Zakwas wymieszać z wodą i cukrem. Do miski wsypać 2 szklanki mąki pszennej, mąkę żytnią, sól i drożdże. Dodać wodę z zakwasem i wyrabiać około 20 min. Ciasto powinno być dość sztywne, jeśli jest więc potrzeba, dodawać po woli resztę mąki pszennej aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Ciasto przelać do lekko naoliwionej miski, przykryć i odstawić do podwojenia objętości na około 3 godz.

Po tym czasie ciasto uformować w kulę lub podłużny bochenek i umieścić je w wysypanym mąką koszyku lub naoliwionej keksówce. Przykryć i odstawić do ponownego wyrośnięcia na około 1,5 godz.

Piekarnik rozgrzać do 230°C, chwilę przed włożeniem do niego chleba wsunąć naczynie wypełnione 3/4 szklanki wody. Bochenek wyłożyć na rozgrzany kamień lub blaszkę wysypaną niewielką ilością mąki (można wyłożyć ją papierem do pieczenia, po czym posypać papier mąką), naciąć i wsunąć wraz z blaszką do piekarnika. Pierwsze 11 min piec w 230°C, kolejne 30 min w 200°C.

Smacznego!