CHLEB ŻYTNIO-PSZENNY PIECZONY W PIEKARNIKU

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1156 razy.

Rozczyn:
2 dag drożdży.
1/2 dag cukru
3 dag mąki
mleko

Ciasto:
50 dag mąki pszennej
50 dag mąki żytniej pytlowej
woda (lub mleko zsiadłe, serwatka)
1 łyżka kminku
sól
tłuszcz do smarowania formy

Zarobić rozczyn z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Wymieszać w misce mąkę pszenną i żytnią, wyłożyć wyrośnięty rozczyn, dodać sól, wodę lub mleko zsiadłe czy serwatkę. Wyrobić ciasto starannie, dodać kminek opłukany, ciasto postawić do wyrośnięcia; wyrasta ono dłużej niż ciasto z mąki pszennej. Przygotować dwie długie wąskie formy. Gdy ciasto wyrośnie, wyłożyć je do form, postawić powtórnie do wyrośnięcia. Posmarować letnią wodą, włożyć do dobrze ogrzanego piekarnika, piec około 1 godziny; gdy drewienko, którym głęboko nakłuliśmy ciasto, wychodzi suche, chleb jest upieczony. Upieczone ciasto odkrajać od brzegów formy, wyłożyć , oprzeć o stolnicę i tak ostudzić .

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD