
CHLEB ŻYTNIO-PSZENNY PIECZONY W PIEKARNIKU

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1217 razy.

Rozczyn:

2 dag drożdży.

1/2 dag cukru

3 dag mąki

mleko

Ciasto:

50 dag mąki pszennej

50 dag mąki żytniej pyłowej

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 drewno, którym głęboko nakłuliśmy ciasto, wychodzi suche, chleb jest upieczony. Upieczone ciasto odkrajać od brzegów formy, wyłożyć, oprzeć o stolnicę i tak ostudzić.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD