
Chleb żytni wiejski

Dodano: 2007-06-02 22:53:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2054 razy.

Zakwas (przygotować 2-3 dni wcześniej)

200g suchego żytniego chleba;

2l wrzątku;

100g drożdży;

1,5 kubka mąki żytniej;

5 łyżeczek cukru.

Najlepiej do kamionkowego naczynia włożyć pokrojony w kostkę chleb i zalać przegotowaną wodą. Gdy płyn przestygnie dodać pozostałe składniki; wymieszać, przykryć wygotowaną, suchą ściereczką, pozostawić w ciepłym miejscu..

2-3 dni póź niej... ;))

potrzeba nam będzie:

400g zakwasu;

10g drożdży;

2 łyżki oleju;

200g mąki żytniej lub graham;

200g mąki pszennej;

łyżeczka soli.

Zakwas zmiksować, dodać pozostałe składniki i wyrabiać, potem przełożyć do wyłożonej pergaminem foremki, posmarować jajem.

Piec ok. 15 min w temp. ok. 80°C, aż ciasto podwoi swoją objętość; potem zwiększyć do 200°C i piec około 40min, aż patyczek wbity w ciasto będzie suchy.

Nadesłał: Grześ <>

przez to pieczone 15min 80st a potem 200 - zakalec murowany

Nadesłał(a):themoth 2010-04-23 21:04:55