

Pszенno-żytni chleb na zakwasie i liściach chrzanu.

Ilość na trzy foremki o wymiarach 23x11 cm

- 0,5 kg mąki pszennej pełnoziarnistej typ 1850
- 0,5 kg mąki żytniej pełnoziarnistej typ 2000
- ok 600 g wody
- 300 g zakwasu
- 2 łyżeczki soli

Kilka godzin wcześniej dokarm zakwas i odstaw w ciepłe miejsce. Jeśli chcesz upiec chleb rano to zrób to wieczorem.

Obie mąki i sól wsyp do miski. Zmieszaj zakwas z wodą i dodaj do mąki. Wymieszaj. Powinno wyjść gęste plastyczne ciasto, takie aby dało się przełożyć rękoma do foremek, nie lejące ale też nie takie jak np. na kopytka.

Foremki wyłóż papierem do pieczenia lub wysmaruj olejem i na dno połóż umyty liść chrzanu. Jeśli używasz silikonowych foremek to nie musisz ich natłuszczać ani wyłożyć papierem tylko od razu na dno połóż liść. Ciasto włóż do foremek mniej więcej do ich połowy wysokości.

Przykryj ściereczką i odstaw na ok. 3-5 godzin.

Rozgrzej piekarnik do temp 210 stopni i piecz chleb ok 40 minut.

Wyjmij chleb z piekarnika i z foremek. Aby sprawdzić czy jest upieczony w środku pukam w chleb od spodu. Jeśli wydaje głuchy dźwięk to jest gotowy. Jeśli jeszcze jest od spodu zbyt wilgotny to włóż na kilka minut bez foremek do piekarnika.

