

Chleb żytni razowy

Czas wykonania: 2 h 20 min **Ilość porcji:** 1 bochenek (15 – 20 kromek)

Składniki:

- 450 g mąki żytniej razowej
- 220 g mąki żytniej
- 40 g świeżych drożdży
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka cukru
- 450 g wody



Przygotowanie:

W letniej wodzie rozmieszać drożdże i cukier.

Mąkę (oba rodzaje) przesiać przez sitko do miski. Dodać olej, sól oraz rozpuszczone drożdże.

Wszystkie składniki połączyć ze sobą za pomocą miksera używając widełek do ucierania ciast (tych spiralek). Trwa to około 10 minut. Można wyrobić ciasto ręcznie co trwa 20 – 25 minut, jednak odradzam tę metodę ponieważ ciasto jest dość rzadkie i klei się do rąk.

Tak przygotowane ciasto na chleb przykryć czystą ścierką i podstawić do wyrośnięcia na około 40 minut do 1 godziny. Następnie przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy do pieczenia (forma: od 30 cm x 10 cm do 37 x 12 cm).

Piec w temperaturze 200 stopni przez 50 – 60 minut. Chleb pozostawić do całkowitego ostygnięcia.