



# Chleb razowy żytnio - orkiszowo

## Składniki

### Ciasto na chleb:

- 180 g Mąki Basia Żytnia Pełnoziarnista
- 360 g Mąki Basia z Orkiszu Pełnoziarnista
- 7 g suszonych drożdży
- 400 ml letniej wody
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka soli
- 2 łyżeczki cukru
- mieszanka ziaren do posypania

## Sposób przygotowania

### Zaczn:

Do połowy ilości wody ( letnia) wskazanej w przepisie dodaj drożdże, cukier oraz 2 łyżki mąki pszennej. Całość wymieszaj i pozostaw na ok. 30 minut w ciepłym miejscu czyli do momentu kiedy zaczyn stanie się aktywny. Aktywny zaczyn charakteryzuje się wzrostem i pojawieniem się "bąbelków" dwutlenku węgla. Zamiast 7 g suchych drożdży można użyć 25 g drożdży świeżych. W tym przypadku procedura wykonania zaczynu jest następująca: do letniej wody dodać cukier i pokruszone drożdże. Mieszać do momentu rozpuszczenia się drożdży. Następnie dodać mąkę. Całość wymieszać do połączenia się składników i pozostawić do na ok. 20 minut do aktywacji drożdży.

### Wykonanie chleba:

Do miski dodaj wszystkie mąki, zaczyn, sól oraz oliwę. Wszystko wymieszaj łyżką lub ręką do połączenia się składników. Następnie ciasto wyłóż na stolnicę i wyrabiaj ciasto przez 10 minut. Alternatywnie użyj robot planetarny wyposażony w hak. Ciasto musi mieć zwartą strukturę. Ciasto na chleb inaczej zachowuje się w zależności od pory roku - temperatura i wilgotność. W razie konieczności dodaj odrobinę wody lub mąki pszennej. Wyrobite ciasto umieść w misce, przykryj ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na 1,5 h. Ciasto na chleb podwoi w tym czasie swoją objętość. Odgazowanie ciasta na chleb: Wyrośnięte ciasto ponownie wyłóż na stolnicę i wyrabiaj je przez kilka minut. Na tym etapie absolutnie nie podsypuj ciasta na chleb mąką. Keksówkę: 12x 35 cm wysmaruj olejem. Z ciasta uformuj walec. Włóż ciasto do formy. Rozprowadź je równomiernie. Ciasto przy pomocy atomizera lub pędzla posmaruj wodą i posyp je ziarnami. Przykryj ciasto ściereczką i pozostaw na ok. 20 minut do wyrośnięcia. Nastaw piekarnik na 200 stopni. Półka środkowa, BEZ termoobiegu. Do piekarnika włóż pojemnik z wodą. Piecz chleb przez 30 minut. Po tym czasie wyjmij chleb z keksówki i ponownie umieść go w piekarniku na kratce na ok. 10 minut, tak aby chleb opiekł się z każdej strony. Upieczony chleb wyłóż na kratkę i pozostaw do wystudzenia. Gotowe.