

Przepis na świąteczny chleb żytnio pszenny – 2kg

Od dłuższego czasu piekę chleby. Staram się znaleźć ten złoty środek by chleb był duży, zbity, chrupiący no i co najważniejsze pyszny!

Wolna sobota, postanowiłem, że upiekę chleb. Tym razem rozmiar XXL! Chleb ma ponad 2kg.

A Chleb rósł i rósł...

Chlebek upiekłem w naczyniu żaroodpornym.

Co potrzebne by upiec taki duży chleb?

1. 1kg mąki żytniej
2. 0.6kg mąki pszennej
3. 100g nasion dyni
4. dwie torebki po 7g suszonych drożdży.
5. zakwas chlebowy, mokry lub suchy
6. dwie łyżeczki soli
7. czarnuszka do posypania.
8. woda ok 500ml,



Jak piec chleb żytnio pszenny?

Ok. 200 mąki wsypujemy do miski. Dodajemy drożdże, zakwas oraz trochę ciepłej lecz nie gorącej wody. Wszystko mieszamy i pozostawiamy na ok 15 minut.



Resztę naszej mąki wsypujemy do dużej miski. Wlewamy nasz rozczyn. i mieszamy. Dodajemy stopniowo wody uważając aby ciasto nie stało się za rzadkie, wsypujemy nasiona dyni. Zagniatamy ręcznie lub wyrabiamy robotem ok 10 minut.

Moje naczynie żaroodporne ma ok 4L. Wyrobione ciasto włożyłem do środka. Posmarowałem górę wodą i posypałem czarnuszką. Naczynie zamknąłem i wsadziłem do wygrzanego piekarnika na 200C*. Piekłem 30 minut.



Po tym czasie naczynie otworzyłem i piekłem kolejne 30 minut.

Gdy już chleb się upiekł to wyjąłem go z naczynia i pozostawiłem aby odparował i wystygł.



Zapach jaki się unosi po całym domu jest nie do opisania. To trzeba poczuć. Jestem pewien, że nastroje Waszych domowników się polepszą. Smacznego