

## Przepis na 4 bochenki doskonałego chleba

### Jak zrobić zakwas?

1 szklankę mąki żytniej zalej 2 szklankami ciepłej wody. Dobrze wymieszaj. Przelej do kamiennego garnka lub słoja i przykryj papierem. Odstaw w ciepłe miejsce. Zakwas będzie gotowy po 4 dniach.

### Składniki na chleb:

- 1 kg mąki pszennej typ 500
- 1 kg mąki żytniej
- ½ litra zakwasu
- 3 łyżki soli
- 3 łyżeczki cukru
- 10 dkg świeżych drożdży
- 3 szklanki ciepłej wody
- 6 łyżek oleju

### Sposób przygotowania zaczynu drożdżowego:

Weź 3 łyżeczki cukru, 10 dkg pokruszonych drożdży, 1 szklankę ciepłej wody, 3 łyżki mąki pszennej i połącz ze sobą w miseczce. Odstaw zaczyn w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy podwoi swoją objętość będzie gotowy.

### Ciasto chlebowe

Przygotuj stolnicę, wsyp na nią w kolejności, mąkę pszenną (odsyp pół szklanki na podsypanie foremek), żytnią, sól. Połącz ze sobą składniki, wlej zakwas i wyrośnięty zaczyn oraz ciepłą wodę. Cały czas mieszaj składniki, na koniec dodaj dolewając olej. Tak powstała masa musi być wyrabiana tak długo, aż zacznie odchodzić od rąk. Proces wyrabiania trwa około 30 min. Zrób zciasta kulę, nakrój głęboko na krzyż, przesyp ciasto delikatnie mąką i przełóż do miski. Nakryj ściereczką i przestaw w ciepłe miejsce. Kiedy ciasto wyrośnie, podziel je na równe cztery części. Wyrabiaj każdą z nich, mocno ugniatając. Najwygodniej umieścić ciasto w keksówkach, nakryj ściereczką i ponownie pozostaw do wyrośnięcia ok. 1 godz. Do nagrzanego piekarnika temperatura 200-220C bez termoobiegu wstaw ciasto, piec 1 godzinę. Wyłóż je na ruszt aby odparowały.

### Uwaga!!!

Możesz dosypać do ciasta różne nasiona. Jeżeli ma to być słonecznik, dynia czy orzechy, upraż je na patelni, nie będą wtedy „wypijać” wilgoci z chleba.