



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef  
Kuchni (6855)

## **Chleb na zakwasie**

Pyszny chlebek pszenno-żytni na zakwasie

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Śniadanie

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- zakwas, 0.5 szkl.
- ciepła woda , 1.5 l
- sól, 3 łyżecz.
- siemię lniane, 0.7 szkl.
- płatki owsiane, 1 szkl.
- dynia, 0.3 szkl.
- nasiona słonecznika, 0.3 szkl.
- otręby , 1 szkl.
- mąka żytnia, 0.5 kg
- mąka pszenna, 1 kg

### **Sposób przygotowania:**

Na godzinę przed rozpoczęciem przygotowań wyjąć zakwas z lodówki i otworzyć słoik. Suche składniki wymieszać łyżką drewnianą, dodać sól, wodę i zakwas. Wszystko wymieszać na jedno litą masę. Dwie formy keksowe średniej wielkości natłuścić. Ze zrobionego ciasta odłożyć do słoika 5 łyżek na zakwas. Napełnić formy do 2/3 wysokości (masło i bułka tarta na dno), powierzchnię wyrównać łyżką namoczoną w wodzie. Pozostawić do wyrośnięcia na ok. 9 godzin. Piec w nagrzanym piekarniku (180-200C) przez pół godziny. Co pół godziny pomalować pędzelkiem ciasto oliwą. Z foremek wyjąć gorący chlebek! (aby nie zwilgotniał). Zakwas przechowywać w lodówce. Piec chleb co 5-6 dni. Po wymieszaniu i odłożeniu zakwasu do ciasta można dodać rodzynki, śliwkę suszoną (pokrojoną), orzechy, jabłka lub na ostro paprykę, cebulę. Smacznego!

