

# Chleb pszenno żytni z dodatkiem mąki orkiszowej

## Składniki:

2.5 szklanki mąki pszennej

1 szklanka mąki żytniej (typ 750)

1 szklanka mąki orkiszowej

1,5 łyżeczki soli

1 łyżeczka cukru

40 g drożdży prasowanych

3 łyżkę oleju

ziarna do posypania (sezam, słonecznik, mak, siemię lniane czarne i złote)



## Wykonane:

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże i zalewamy 1,5 szklanki przegotowanej letniej wody. Następnie dodajemy dwie łyżki mąki pszennej oraz łyżeczkę cukru i wszystko dokładnie mieszamy, aż do rozpuszczenia się drożdży. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 min, żeby drożdże zaczęły pracować. Jeżeli nie mamy ciepłego miejsca w domu nagrzewamy piekarnik do 30-35°C i tam wkładamy nasz zaczyn na 15 min.

Po 15 min, gdy zaczyn ładnie pracuje dodajemy mąki, sól oraz olej, i wszystko dobrze mieszamy. Następnie nasze ciasto przetrzucamy na stolnicę i wyrabiamy około 10-15 min. Gdy ciasto za bardzo nam się klei do rąk lub stolnicy podsypujemy mąką.

Na koniec formujemy ładną kulę i ponownie wkładamy nasze ciasto na chleb do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 godz. Po tym czasie ciasto jeszcze raz musimy wyrobić przez około 5 min, żeby pozbyć się powietrza. Następnie ciasto dzielimy na dwie części i formujemy dwa bochenki. Robimy podłużne walce. Następnie rozplaszczamy walec i dłuższe boki zawijamy do środka. Po środku gdzie ciasto się połączyło ściskamy palcem żeby nieco skleić końcówki.

Górze smarujemy mlekiem pędzelkiem posypujemy ziarnami w naszym przypadku pestki słonecznika, siemię lniane, mak oraz ziarna sezamu. Tak przygotowane chlebki odstawiamy po raz kolejny w ciepłe miejsce na 30 min, żeby ciasto nam podrosło. Tym razem trzeba uważać i pilnować ciasta, ponieważ nie możemy przesadzić z jego rośnięciem. Jeżeli ciasto za bardzo wyrośnie po włożeniu do piekarnika nasz chlebek opadnie.

Nasz chleb pieczemy w temperaturze 200°C przez 25-30 min. Do piekarnika wkładamy naczynie z gorącą wodą, po to żeby nasza skórka chleba zrobiła się cienka i chrupiąca. Po upieczeniu chleb studzimy na kratce z piekarnika. Smacznego!

**Przepis ze strony Magia Kuchni**

<http://magiakuchni.eu>