

Chleb z samopszy z żytem

Składniki: 400 g mąki pełnoziarnistej z samopszy typu 2000, 100 g mąki żytniej typu 1130, 400 ml wody, 1,5 dużej łyżki suchych drożdży, 3 płaskie łyżki soli, 1 płaska łyżka cukru.

Wymieszaj oba rodzaje mąki i dodaj sól. Opcjonalnie możesz dodać garść nasion sezamu i nasion słonecznika. Rozpuść drożdże i cukier w 400 ml letniej wodzie.

Gdy drożdże się uaktywnią, dodaj mieszankę do mąki i wyrabiaj ciasto mikserem przez 15-20 minut. Następnie pozostaw ciasto do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 60 minut. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200-240 stopni Celsjusza przez około 50 minut (w piekarniku tradycyjnym lub z termoobiegiem).

Smacznego! Serdeczne pozdrowienia z Francji

Frank Kozłowski.

Nasze mąki pełnoziarniste są dostępne tutaj:

<https://www.magasinalafermeeden.com/boutique-laden-sklep>