

CHLEB ŻYTNI ZE ŚLIWKAMI I ORZECHAMI



Lista składników:

- Mąka żytnia z pełnego przemiału „typ 2000” 600 g
- **EKSTRAKT SŁODOWY DARK-FORBAKE JĘCZMIENNY CIEMNY** 25 g
- **SUCHY ZAKWAS ŻYTNI SUPER** 25 g
- Śliwki suszone 250 g
- Orzech laskowy prażony 200 g
- Sól 15 g
- Drożdże świeże 15 g (6 g suchych drożdży)
- Woda 500 ml

Wykonanie:

- Drożdże wymieszaj z ciepłą wodą
- Wsyp wszystkie składniki do miski miksera oprócz bakali
- Włącz mikser i mieszaj na wolnych obrotach przez 12-16 minut, po tym czasie przełącz na szybkie obroty i mieszaj jeszcze przez 3-5 minut
- Na minutę przed końcem mieszania dodaj bakalie
- Po wymieszaniu ciasto pozostaw w spoczynku pod przykryciem przez około 60 minut
- Przemieszaj ciasto pod mikserem przez około 30 sekund
- Podziel ciasto na dwie równe części i uformuj bochenki
- Bochenki przełóż do foremek wysmarowanych olejem
- Pozostaw pod przykryciem do wyrośnięcia około 35-45 minut
- Nagrzej piekarnik do 200°C
- Wyrośnięty chleby przed włożeniem do piekarnika przesmaruj wodą
- Piecz w temperaturze 200°C góra i dół lub w 180°C z termo-obiegiem
- Czas pieczenia 45-55 minut
- Piecz do uzyskania złocistego koloru



czas przygotowania: 4 godziny

skala trudności: łatwe

wartość energetyczna w 100g: 238 kcal / 996 kJ