

Chleb żytnio-pszenny z siemieniem lnianym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 5 min + wyrastanie ciasta 2 godziny.

Liczba porcji: 8+10

Czas pieczenia: 40 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż, wlać wodę, dodać pokruszone drożdże. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do drożdży dodać mąkę żytnią i pszenną oraz sól. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do ciasta dodać nasiona lnu i pestki słonecznika. Zamknąć pokrywę dzbanka, wyrabiać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.

Krok 4 - Ciasto pozostawić w naczyniu do wyrastania na 1 godzinę. Ciasto powinno podwoić swoją objętość. Po tym czasie wymieszać ciasto – czas 15 sekund, obroty 3, obroty wsteczne.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Za pomocą łopatkki wyłożyć ciasto na stolnicę lub blat.

Krok 6 - Ciasto podzielić na dwie części, z każdej uformować podłużny chlebek. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawić do wyrastania na kolejną

godzinę.

Krok 7 - Nagrzać piekarnik do temp. 240°C z termoobiegiem. Za pomocą pędzelka posmarować chleb wodą, blachę włożyć do piekarnika. Po 10 minutach zmniejszyć temperaturę pieczenia do 180°C, piec kolejne 20 minut (razem czas pieczenia 30 min). Przed podaniem ostudzić chleb.

Wskazówki :

Z ciasta można uformować 1 większy chleb, czas pieczenia wydłuży się o ok 5 minut.

Chleb można upiec w prostokątnej foremce (jak do keksu).

Do ciasta można dodać inne pestki i nasiona, np. pestki dyni, czarnuszkę.

Przed pieczeniem można ciasto lekko naciąć ostrym nożem.

Wysoka temperatura na początku pieczenia powoduje powstanie chrupiącej skórki.