Żytni chleb razowy na miodzie



Składniki:

- 100g drożdży *(Lesaffre Polska S.A.)*
- 750ml wody
- 1łyżka soli*(Dystrybucja Soli ,,Solec,, spółka jawna; Pawlikowice)*
- 300ml ciemnego miodu np. gryczanego*(Miody Polskie-Pasieka Kujawska)*
- 1,5kg maki żytniej razowej *(Typ 2000 Melvit S.A.)*

Przygotowanie:

1. Wykruszyć drożdże do miski. Podgrzać wodę do temp. 37stopni, polać drożdże odrobina wody i rozmieszać. Dolać resztę wody.

2. Dodać sol, miód i make. Wyrobić ciasto aż zacznie odchodzić od miski. Ponieważ ciasto jest ciężkie, lepiej wyrabiać je w mikserze. Przykryć ciasto i odstawić do wyrośnięcia na 1 godzinę w temperaturze pokojowej.
3. Wyłożyć ciasto na oprószona make stolnice i zagnieść. Podzielić ciasto na 3 części. Z każdej części uformować bochenek i ułożyć w wyłożonej papierem prostokątnej formie. Przykryć i odstawić ciasto do wyrośnięcia na 45min.
4. Piec dolnej części piekarnika przez ok. 20 min. Obniżyć temp. do 175 stopni. piec przez dalsze 20 min. Obniżyć temp. do 150 stopni. Piec jeszcze 20 min. Studzić na kratce pod przykryciem. Bochenki warto na 1 dobę włożyć do woreczków foliowych.