

www.SztukaKulinarna.pl

Chleb razowy

ilość porcji **8** czas **2 godziny 30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	mąki pszennej razowej	1 kg mąki pszennej razowej
	litr	woda	0.5 l wody lub serwatki
3	dkg	drożdże	3 dkg drożdży
2	dkg	cukier	2 dkg cukru
1	dkg	sól	1 dkg soli
1	łyżki	miód	1 łyżka miodu naturalnego
5	dkg	margaryna	5 dkg margaryny

Przepis Mąkę wsypać do miski i podgrzać, ustawiając w ciepłym miejscu. Drożdże, cukier, miód i płyn wymieszać razem z dodatkiem niewielkiej ilości mąki, pozostawić na kilka minut w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, a następnie wlać do miski z mąką, w której wcześniej należy zrobić dołek. Ciasto wyrobić, po czym pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, przykrywając czystą, lnianą ściereczką. Po wyrośnięciu, gdy ciasto zwiększy swoją objętość o 10%, należy dodać sól, resztę płynu do odpowiedniej gęstości i ponownie wyrobić bardzo dokładnie, aby odchodziło od ręki. Ciasto powinno mieć stosunkowo luźną konsystencję. Wyrobione ciasto pozostawić w ciepłym miejscu, a w międzyczasie przygotować foremki keksowe (korytka), wysmarować je tłuszczem, oproszyć mąką pszenną i ułożyć w nich ciasto do 3/4 wysokości. Wierzch ciasta wyrównać ręką zwilżoną w wodzie. Foremki przykryć ściereczką i ponownie pozostawić do wyrośnięcia. Wypiekać w dobrze nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu wyjąć z foremek na deskę lub stolnicę, a wierzch ciasta posmarować pędzlem zwilżonym w lekko osłodzonej wodzie. Powoli studzić. Składniki

1 kg mąki pszennej razowej, 0.5 l wody lub serwatki, 3 dkg drożdży, 2 dkg cukru, 1 dkg soli, 1 łyżka miodu naturalnego, 5 dkg margaryny.