Chleb z Kuśnia

# Porcja na 3 foremki do ciasta 12x35cm.

Składniki:

* zakwas
* 1,5 łyżki soli
* 1,2 litra wody
* 1,2kg mąki pszennej
* 0,8kg mąki żytniej
* 0,2kg maki orkiszowej
* dodatki: np. siemię, słonecznik, dynia według uznania

Składniki wymieszać razem z przygotowanym wcześniej zakwasem. Włożyć do foremek i wstawić do piekarnika nagrzanego wcześniej do 50 stopni. Piekarnik wyłączyć, nastawić czas na 2-2,5 godziny. Po tym czasie, jeśli ciasto urośnie wystarczająco, piekarnik ustawić na 200 stopni i pic przez 30 min. Następnie zmniejszyć temperaturę do 150 stopni przez 15 min i 100 stopni przez następne 15 min. Chleb wyjąć, odwrócić i poczekać około 10 min, aby wyparował. Następnie posmarować wierzch wodą lub masłem (skórka będzie miękka).

Przygotowanie zakwasu

* 1,5 szklanki mąki żytniej (może być żytnia razowa)
* zakwas pozostawiony z poprzedniego pieczenia
* 0,5-1 szklanka wody

Całość wymieszać i pozostawić przykryte ścierką w ciepłym miejscu na około 5 godzin. Następnie wyrośnięty zakwas dodać do ciasta na chleb opisanego powyżej pamiętając o pozostawieniu 2-3 łyżek zakwasu na następne pieczenie. Pozostawiony zakwas włożyć do słoika i wstawić do lodówki. Zakrętka od słoika nie powinna być zakręcona szczelnie. Jeśli zakwasu zostało zbyt mało można go przed wstawieniem do lodówki pożywić 1-2 łyżkami mąki żytniej. Zakwas może być przechowywany w lodówce około tygodnia.

Smacznego!

Jacek Kędzierski