

Przystawka

# Chleb razowy

## SKŁADNIKI:

Mąka do wypieku chleba razowego; 450 g  
Sól; 2 łyżeczki  
Drożdże suszone instant (1 saszetka); 1,5 łyżeczki  
Letnia woda; 300 ml

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: hak do ciasta

1

Umieść wszystkie suche składniki w misie robota kuchennego, po zamocowaniu haka do ciasta. Uruchom robot kuchenny z minimalną prędkością i miksuj, aż składniki się połączą. Stopniowo dolewaj letniej wody i ugniataj, aby powstało miękkie ciasto.

2

Zwiększ prędkość na 1 i zagniataj ciasto przez około 6 minut, aż stanie się gładkie i elastyczne.

3

Oprósz kulę ciasta mąką i przykryj misę folią samoprzylegającą natłuszczoną olejem. Pozostaw w ciepłym miejscu na około godzinę lub do momentu, aż ciasto podwoi swoją objętość.

4

Zamocuj misę z powrotem w urządzeniu i, za pomocą haka do ciasta, usuń powietrze z ciasta uruchamiając robot z minimalną prędkością i miksując przez 30-60 sekund.

5

Rozgrzej piekarnik do temperatury 230°C.

6

Wyjmij ciasto z misy i przenieś je na posypaną mąką powierzchnię, a następnie uformuj je w kształt kuli, wciskając ciasto pod spód i

wygładzając wierzch. Umieść kulę na posypanej mąką blasze do pieczenia i przykryj folią samoprzylegającą natłuszczoną olejem. Pozostaw do wyrośnięcia na około 30 minut, do podwojenia objętości.

## 7

Po wyrośnięciu ciasta zdejmij folię samoprzylegającą. Następnie, za pomocą ostrego noża, zrób na wierzchu bochenka 3 lub 4 poprzeczne nacięcia i kolejne pod kątem prostym względem pierwszych. Piecz we wcześniej rozgrzanym piekarniku przez 10 minut, a następnie zmniejsz temperaturę do 200°C i piecz przez kolejnych 20 minut lub do momentu, aż spód chleba będzie wydawał głuchy odgłos przy opukiwaniu. Pozostaw do ostygnięcia na kratce.