



przepisy.pl

## Świąteczny chleb na zakwasie



### Składniki:

- Zakwas - 0.25 litrów
- mąka żytnia - 450 gramów
- mak - 2 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- woda - 2 szklanki
- Fix Do placków z jabłkami Knorr** - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  8 osób  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Zakwas żytni wyjąć z lodówki ok 2 godziny przed pieczeniem a najlepiej dzień przed. Kiedy zakwas będzie miał temperaturę pokojową, dokarmiamy do tj. dodajemy do niego ok pół szkl mąki i pół szkl wody, mieszamy i odstawiamy na 2 godziny.
2. Po tym czasie: najpierw zakwas mieszamy z wodą i przyprawami. Potem dodajemy mąkę i wyrabiamy lub miksujemy wszystko ok 10 min. Zostawiamy ciasto by odpoczęło na 20-30 min. Znow miksujemy ok 10 min.
3. Przekładamy ciasto do formy keksówki natłuszczonej i wysypanej otrębami. Zostawiamy ciasto do wyrośnięcia na 2-3 godziny. Pieczemy godzinę w 200st.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)