

Chleb na zakwasie z ziarnami

Składniki	Chleb	Zaczyn
Mąka pszenna 750	305g	10g
Mąka orkiszowa 2000	55g	10g
Woda	245g	20g
Sól	9g	-
Biały sezam	50g	-
Mak niebieski	20g	-
Siemię lniane	18g	
Zakwas		15g

1. Mieszamy wszystkie składniki na zaczyn i odstawiamy na 4-6 godzin.
2. Prażymy sezam, następnie dodajemy mak i siemię. Przekładamy do miski i dolewamy **60g** wody. Mieszamy i odstawiamy.
3. Mieszamy mąkę pszenną, orkiszową i wodę i odstawiamy na godzinę autolizy.
4. Wtłaczamy zaczyn, następnie dodajemy sól i rozprowadzamy po cieście. Odstawiamy ciasto na 45 minut.
5. Składamy ciasto z dodatkiem nasion. Odstawiamy na 45 minut.
6. Składamy ciasto, odstawiamy na 45 minut.
7. Składamy ciasto, odstawiamy na 45 minut.
8. Po ostatnim złożeniu ciasto będzie fermentować jeszcze od **1,5-2 godzin**.
9. Formujemy wstępnie ciasto na blacie, zostawiamy na blacie do rozluźnienia od **10 do 15 minut**.
10. Formujemy bochenek, obtaczamy go w mokrej ścierece i obtaczamy obficie nasionami (sezam, mak i siemię).
11. Fermentacja końcowa **12-16 godzin** w lodówce lub **3-3,5 godziny** w temperaturze pokojowej.
12. Nagrzewamy garnek żeliwny przez **45 minut do 250°C**. Następnie nacinamy chleb i pieczemy pod przykryciem przez **20 minut**. Zdejmujemy pokrywkę i pieczemy **10-15 minut**.