

CHLEB ORKISZOWY

- 1 kg mąki mąki orkiszowej typu 450
- 1 l letniej wody
- 60 g Lutkali
- 25 g świeżych drożdży
- 16 g soli



Do naczynia miksującego wlać wodę, dodać mąkę i wymieszać. Odstawić na 40 min. Dodać drożdże i sól, wyrobić ciasto. Ciasto powinno mieć rzadką konsystencję. Ciasto pozostawić do wyrośnięcia na ok. 2 godz. lub do momentu, aż podwoi swoją objętość. Ciasto przełożyć na obficie oprószoną mąką blachę. Uformować bochenki starając się nie ugniatać ciasta. Oprószyć mąką i długim nożem, zrobić jedno podłużne nacięcie. Piec 45–50 min w 230°C. Studzić na kratce.

