

Ржаной хлеб домашней выпечки

(улучшенный вариант рецепта с портала www.veganblog.it)



Рожь по своей пищевой ценности является зерновой культурой наиболее близкой к пшенице, поэтому, получаемый из нее хлеб (даже если рожь и не содержит много клейковины) очень вкусный и полезный, имеет характерный аромат и очень темный цвет. Часто в рецептах ржаного хлеба используют смесь ржаной и пшеничной муки, однако в нашем рецепте **мы будем использовать только ржаную муку.**

Ингредиенты:

✓ в духовке	✓ в хлебопечке *
600мл тёплой воды или тёплого тёмного пива;	300мл тёплой воды или тёплого тёмного пива;
4 столовые ложки оливкового масла экстра;	2 столовые ложки оливкового масла экстра;
1 столовая ложка солода ** или 2 чайных ложки меда;	2 чайных ложки солода ** или 1 чайная ложка меда;
20г соли (4 чайных ложки без “верха”);	10г соли (2 чайных ложки без “верха”);
1кг ржаной муки;	500г ржаной муки;
3 столовых ложки молотого или растворимого ячменного напитка;	1,5 столовая ложка молотого или растворимого ячменного напитка;
50г свежих дрожжей;	14г сухих пивных дрожжей в порошке;
1 чайная ложка семян кориандра и/или тмина.	1 чайная ложка семян кориандра и/или тмина.

**Поскольку ржаное тесто очень клейкое, мы рекомендуем вам замешивать его вручную, однако если вы всё же решили использовать хлебопечку, то на этом этапе засыпьте все ингредиенты в форму для выпечки в рекомендуемом производителем порядке, выберите программу "хлеб из муки с отрубями", вес 750г и степень выпечки "темная корочка". За час до окончания программы выпечки слегка смочите хлеб водой с помощью кухонной кисточки и присыпьте смесью семян кориандра и тмина.*

*** Солод-продукт, получаемый при проращивании семян злаков, главным образом, ячменя.*

Растворите дрожжи с небольшим количеством теплой (но не горячей!) воды. В большой миске смешайте муку и ячменный напиток, добавьте дрожжи и начните замешивать тесто, постепенно добавляя оставшуюся воду. Затем добавьте соль, солод или мёд и оливковое масло. Как правило, ржаное тесто очень клеится к рукам, поэтому лучше заранее смазать руки небольшим количеством оливкового масла, которое поможет вам легче справиться с этой работой.

Энергично замешивайте тесто в течение 5 минут, оставьте отдохнуть на 10 минут, накрыв полотенцем и вновь замесите в течение следующих 5 минут, опять накройте полотенцем и дайте подняться в течение **минимум одного часа при комнатной температуре**.



Из готового теста сформируйте буханку хлеба, расположите её на противне духовки, слегка присыпьте мукой и вновь дайте ему постоять в течение 20 минут, накрыв полотенцем. Включите духовку установив температуру на 220 °, затем поставьте в нее жаропрочную посуду с небольшим количеством воды (которая поможет увлажнить выпечку).

Через 20 минут смочите подготовленный к выпечке хлеб, используя кухонную кисточку, сделайте надрезы крест накрест, присыпьте смесью семян кориандра и тмина, вновь присыпьте мукой и выпекайте примерно 70-80 минут. Хлеб, когда он хорошо испечен, имеет характерный золотистый цвет корочки и при постукивании снизу производит особый звук, словно он пустой изнутри.



Совет: дайте ему остыть в хлопчатобумажном мешочке в течении часа.

Приятного аппетита!