

# Raženi kruh sa kiselim tijestom, sauerteigom

Recept za download

Raženi kruh možemo pripremiti i bez dodatka kvasca. Za dizanje raženog kruha upotrijebit će mo kiselo tijesto ili njem. sauerteig. Kiselo tijesto je prirodni produkt iz raženog brašna i vode. Priprema za izradu raženog kruha sa kiselim tijestom zahtjeva min. 4 dana. Tri dana su potrebna za izradu kiselog tijesta, a četvrti dan možete početi i sa pečenjme raženog kruha sa kiselim tijestom. Kiselo tijesto pripremite po vrlo jednostavnom receptu za kiselo tijesto ili sauerteig.



- 550 g raženog brašna 1150
- 300g kiselog tijesta, ili nemački sauerteig
- 2 dl vode
- 15 g sol

**[savijet]** Jedan dio brašna zamijeniti šrotom od zobi, ječma do recimo 15% mase. U tom slučaju morat će te dodati još malo vode. Također možete staviti i 50g sjeckanih sjemenki suncokreta. **[savijet]**



Dobro izmješati tijesto za raženi kruh sa sauerteigom cca.10min. Tijesto mora biti KAO da je mljackavo (osobito obratite pažnju, ako radite sa šrotom pošto on pije više vode, pa ako je potrebno dodajte još malo vode).

Na početku mješanja tijesto bude kompaktnije, izgleda kao da fali vode, ali ne fali. Nikako ne dodajte dodatnu vodu!.

Ostavite dizati 20-30min. ovisno o temperaturi u kuhinji.

Još jednom dobro premjesite.

Papirom za pečenje pokrijte posudu za dizanje (najbolje su pletene, iste one u kojima servirate narezani kruh).

Papir dobro pobrašnite. Nabrašnite ruke, i 2tijesto lagano premjesite u kuglu, te stavit ena pobrašnjeni papir. Pokrijte krpom i potom plastičnom folijom.

Kruh ostaviti dizati na toplom, na sobnoj temperaturi 5 sati. Vrijeme dizanja možete smanjiti na 3 sata ako tijesto stavite u pećnicu na 40-50°C.



U pećnicu ugrijanu do maksimuma na dno stavimo posudu sa vodom.

Dignuto tijesto oprezno sa papirom staviti u ugrijanu pećnicu, oprezno, jer tako dignuti raženi kruh sa kiselim

tijestom lako upadne u sebe i više se kod pečenja ne digne.

Vrlo bitno je pri pečenju raženog kruha sa kiselim tijestom peći stupnjevito. Prvo 10-15 minuta, izvaditi papir i peći na 200°C još 15 minuta, potom pećnicu staviti na 180°C i peći cca. 15-20 min ili dok kruh kada kucnete u njega ne zvuči šuplje.

Pečeni kruh stavite na rešetku i ostavite ga min. 8 sati da se hladi.

Najbolji za konzumaciju je nakon 12-14 sati. Raženi kruh čuvajte zamotan u krpju u najlonskoj vrećici.

raženi kruh sa kiselim tijestom režite na mašinu za rezanje kruha na šnite debljine 7-10mm.

Kruh možete i cijeli izrezati, ali šnite poslažite onako kako su rezane. Tako narezane šnite uvite u krpju i imate uvijek narezani raženi kruh u šnitama koji se tako neće osušiti.



www.kuhinja.com