

Этот рецепт настоящая находка для любителей «черного» хлеба. Так как, опару можно приготовить накануне вечером и оставить для расстойки на ночь, при комнатной температуре или на 5-6 часов в теплом месте. А затем утром приготовить тесто и испечь хлеб.



Предварительно, за сутки, приготовьте ржаную закваску [на основе пшеничной бездрожжевой закваски.](#)

Закваска ржаная.

Возьмите 50 грамм готовой [пшеничной закваски](#), добавьте в нее 200 грамм ржаной муки. Муку используйте ржаную обдирную или ржаную цельно-зерновую. Затем добавьте 200 грамм теплой воды и чайную ложку жидкого меда. Хорошо перемешайте, накройте целлофаном, во избежание подсыхания и оставьте закваску для дозревания при комнатной температуре приблизительно на сутки. Готовая закваска увеличится в объеме 1,5-2 раза.

Приготовление опары.

Возьмите 250 грамм готовой ржаной закваски, добавьте 250 грамм ржаной муки и 200 мл теплой воды. Перемешайте и оставьте для брожения на ночь, предварительно накрыв полиэтиленовой пленкой или пакетом. Если хотите, Вы можете оставить закваску для ускорения брожения в теплом месте на 5-6 часов.

Приготовление теста.

Предварительно запарьте в 100 мл крутого кипятка 2 столовые ложки (без горки) ржаного солода и настаивайте его в течение часа до остывания.

В опару добавьте: приготовленный солод, 1 чайную ложку молотых семян кориандра, 1 чайную ложку молотых семян аниса, 1 чайную ложку молотых семян тмина, 1 столовую ложку жидкого меда, 2 чайные ложки соли, 2 столовые ложки растительного масла и 200 грамм ржаной муки. Замесите тесто с помощью миксера. Смажьте маслом форму для выпечки хлеба и выложите в нее приготовленное тесто. Тесто должно занимать не более половины объема используемой формы.

Поставьте тесто в форме на расстойку на час-полтора в теплое место, накрыв полиэтиленом. Можно поставить его в духовой шкаф, прогретый до температуры не более 40 градусов. Тесто должно подняться до уровня края формы, увеличившись в

объеме.

Выпекайте хлеб при температуре 180 градусов в течение 50 минут, затем выньте хлеб из духового шкафа и смажьте его верх растительным маслом для формирования ароматной румяной корочки. Сразу после этого выпекайте хлеб еще 5-10 минут. Готовый хлеб выньте из формы, заверните в хлопчатобумажное или льняное полотенце и оставьте его до полного остывания.

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.