**Dożynkowy chleb musztardowy – idealny na 15 sierpnia!**

**W dniu 15 sierpnia, zgodnie z wielowiekową tradycją, wiele wsi i wybranych miast „święci” płody ziemi: zioła, kwiaty, zboża, owoce i warzywa. Nie brakuje więc obrządków kościelnych oraz tradycyjnych spotkań dożynkowych – także tych przy stole. Można wtedy spróbować lokalnych potraw czy posłuchać o nich podczas kolorowych procesji i parad.**

**W dniu 15 sierpnia, zgodnie z wielowiekową tradycją, wiele wsi i wybranych miast „święci” płody ziemi: zioła, kwiaty, zboża, owoce i warzywa. Nie brakuje więc obrządków kościelnych oraz tradycyjnych spotkań dożynkowych – także tych przy stole. Można wtedy spróbować lokalnych potraw czy posłuchać o nich podczas kolorowych procesji i parad.**

WSP „Społem” podpowiada jak stworzyć niecodzienny, żytni chlebek musztardowy na zakwasie. Może on być idealną dekoracją nie tylko wieńców, ale głównym elementem świątecznego stołu. Dodatkowo, robiony jest na dwóch rodzajach mąki, z dodatkiem np. słonecznika i siemienia lnianego – czyli wszystkim tym, czym matka natura nas obdarzyła. Podczas tradycyjnych odpustów, uroczystości ulicznych i tzw. zielnych bazarów, 15 sierpnia w dniu Matki Boskiej Zielnej można spróbować go w wielu rejonach Polski, zwłaszcza na Wileńszczyźnie. Dekorowane są nim stoły, często też dołącza się je do kwietnych bukietów. Zazwyczaj chleby i bułki są wtedy pięknie przybrane np. jarzębiną lub kwiatami. Tradycja ta, powoli odradza się nie tylko na polskich wsiach, będąc kontynuacją sezonu dożynek lub pożegnaniem żniw.

**Składniki:**

l 200 g zakwasu żytniego

l 150 g Musztardy Kieleckiej Delikatesowej WSP „Społem”

l 400 ml wody

l 100 g ziaren, do dekoracji bochenka (możesz użyć zarówno łuskany słonecznik, jak i siemię lnianie).

l Sól do smaku

l 200 g mąki żytniej oraz 250 g mąki razowej

l Keksówka do chleba (idealna o wymiarach 9x30)

**Jak przygotować?**

Tuż przed przygotowaniem ciasta na chleb, warto w kilku zdaniach opisać proces tworzenia zakwasu. Ten naturalny i wiejski, znany z wielu polskich domów, zrobisz w kilka dni – z pewnością zdążysz przed świętem Matki Boski Zielnej. Wyparz duży słoik, najlepiej 2-litrowy lub większy (zakwas będzie bąbelkował). Dokładnie wymieszaj 100 g mąki żytniej razowej i zalej ją połową szklanki letniej wody. Nie zamykaj słoika, ale zakryj go folią spożywczą i zrób w niej dziurki (możesz też użyć do tego ściereczki), tak, by zakwas mógł oddychać. Odstaw go w ciepłe miejsce. W kolejnym dniu ponów czynność – dodaj 100 g mąki i 100 ml wody. Wymieszaj. Następnego dnia ponownie dodaj tę samą ilość mąki i ok. ¼ szklanki wody. Czwartego dnia poczujesz wyraźny kwasowy zapach wydobywający się ze słoika i to będzie ostatni dzień, kiedy „dokarmisz” zakwas 100-gramami mąki i 60 ml wody. Ok. 5-tego dnia, powinien już być gotowy do użytku. Jeśli nie skorzystasz z całego zakwasu, nie wyrzucaj go, tylko włóż do lodówki. Wróćmy jednak do przygotowania chleba: wszystkie wymienione składniki wymieszaj drewnianą łyżką i przykryj ściereczką. Jeśli chcesz, aby chlebek był bardziej wyrazisty w smaku, dołóż jeszcze jedną łyżkę [Musztardy Kieleckiej Delikatesowej](https://www.wspspolem.com.pl/produkty/musztarda-kielecka/musztarda-kielecka-delikatesowa/) lub Musztardy Kieleckiej Ostrej. Po 4 godzinach, ciasto przełóż do keksówki posmarowanej oliwą lub masłem oraz opruszonej mąką. Dla lepszego efektu całość posyp ziarnami. Odstaw na kolejne ok. 3 godziny, aby ciasto urosło po brzegi naczynia. Po tym czasie, wstaw do piekarnika rozgrzanego do 220 st. C (warto, aby na dno piekarnika włożyć naczynie z wodą, aby powstała para). Piecz 50 min, wyciągnij naczynie z wodą aby skórka chleba była chrupiąca i piecz jeszcze przez ok. 25 min. Wyłóż chlebek z keksówki i ostudź. Zajadaj z masełkiem i solą!

