Chleb wiejski z kapustą

Składniki:

- 1 kg mąki żytniej,
- 1,5 kg mąki pszennej,
- 1,2 kg kapusty kiszonej,
- 1 l wody,
- 15 dag drożdży,
- 1,5-2 łyżki soli

Sposób wykonania:
Kapustę kiszoną gotujemy i studzimy. Następnie lekko odciskamy i mielimy raz w maszynce o dość gęstych oczkach. Z wody, drożdży i mąki żytniej robimy rozczyn. Pozostawiamy na 8 godzin. Następnie do rozczynu dodajemy sól, kapustę oraz mąkę pszenną. Wyrabiamy dość długo ręką. Ciasto musi być jednolite, dość gęste i powinno odstawać od dłoni. Wyrobione ciasto pozostawiamy do wyrośnięcia na ok. 30 minut. W czasie rośnięcia przebijamy kilka razy drewnianym patyczkiem. Dzielimy ciasto na porcje, formujemy i wkładamy do prostokątnych lub podłużnych brytfanek. Pozostawiany do wyrośnięcia na 1/2 godziny.
Pieczemy przez 1- 1 1/4 godziny w temp. 180 stopni Celsjusza.

Źródło: " Smaki dzieciństwa - pieczywo codzienne i obrzędowe regionu łowickiego". Wydawca: Muzeum w Łowiczu.
Przepis podany przez Katarzynę Gawrońską, ur. w końcu XIX w.
Wykonany przez KGW Skaratki (Krystynę Burzyńską, Grażynę Fraszczyk, Barbarę Jurgę, Lucynę Kołócką, Jadwigę Sobieszek, Krystynę Wilk, Wiesławę Wojdę).