600 g mąki pszennej
200 g mąki żytniej
60 g świeżych drożdży
40 g oliwy
40 g octu balsamicznego
2,5 łyżeczki soli
500 g wody

- do naczynia miksującego włożyć drożdże i wlać wodę, podgrzać – 2 min, obr. 2, temp. 37 st.
- dodać resztę składników i wyrobić – 4 min, obr. Interwał
- przełożyć do długiej blaszki keksówki i pozostawić na 40 min. do wyrośnięcia
- wstawić do gorącego piekarnika i piec w temp. 200 st. przez 40 min (skórka ma stwardnieć)
- wyjąć blaszkę z piekarnika, skórkę chleba posmarować wodą, zaczekać 5 min i wyjąć chleb z foremki
- chleb położyć na kratce, aby odparował

Uwaga: zamiast mąki pszennej można użyć orkiszowej typ 630.