

CHLEB Z GARA

„Chleb z gara to magiczny wypiek. Praktycznie bez wyrabiania, trzeba mu tylko dać trochę czasu i trzymać się wskazówek. Raz upieczony zagości na Waszych stołach już na zawsze.”

Składniki:

- 450 g mąki pszennej typ 550
- 320 g wody
- 1 i ¼ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 16 g drożdży świeżych

Przygotowanie:

- Drożdże wymieszać z wodą. W misce wymieszać mąkę, cukier, sól i powoli wlewać wodę z drożdżami mieszając całość dużą łyżką. Po wlaniu całej wody wymieszać wszystkie składniki, aby się jedynie połączyły. Nie wyrabiać ciasta, a gdy będą grudki, nie przejmować się tym.



- Tak przygotowane ciasto zostawić w dużej misce na minimum 10-12 godzin (na blacie kuchennym), przykryć folią spożywczą, w której zrobić kilka dziur lub ściereczką, ale pozostawić delikatny dostęp powietrza.
- Po tym czasie na stolnicę wysypać troszeczkę mąki i wyłożyć ciasto z miski. Założyć ciasto do środka kilka razy odgazowując i formując kulę.
- Bawełnianą ściereczkę posypać mąką na to wyłożyć ciasto „założeniami” w dół. Posypać mąką i przykryć bokami ściereczki (tak aby trzymała ciasto, bo te nie jest mocno zwarte). Pozostawić na około 1,5 godziny do wyrośnięcia.
- Żeliwny garnek/naczynie żaroodporne (u mnie około 30/20 cm) rozgrzać w piekarniku razem z przykrywką do 230 stopni. Gdy będzie dobrze rozgrzany otworzyć piekarnik, wyciągnąć garnek, zdjąć przykrywkę i włożyć delikatnie chleb do rozgrzanego garnka (uważać, gdyż garnek jest bardzo gorący), przykryć pokrywką i wstawić do piekarnika na dolny poziom piekarnika. Piec 30 minut, po tym czasie zdjąć pokrywkę i piec dalej ok 25-30 minut aż chleb się zarumieni. Kroić po wystudzeniu.