

PROSTY CHLEB NA ZAKWASIE

„To był mój pierwszy chleb na zakwasie. Pierwsza produkcja nie była łatwa. Jednak z każdym kolejnym bochenkiem poczułam, że powoli zaczynam go rozumieć.”

SKŁADNIKI:

Zaczyn:

- 50 g zakwasu żytniego
- 150 g mąki żytniej typ 2000

Chleb:

- 300 g zaczynu z powyższego przepisu
- 125 g mąki żytniej razowej
- 550 g mąki pszennej chlebowej
- 150 ml wody
- 440 ml wody
- 3 płaskie łyżeczki soli

PRZYGOTOWANIE:

- Najlepiej wieczorem wymieszać wszystkie składniki na zaczyn i odstawić do rana na około 10-12 godzin. Jest to tak zwane rozmnożenie zakwasu. Pamiętajcie żeby użyć dużego pojemnika/litrowego stoika bo będzie go dosyć sporo i może mocno rosnąć. Z tego co powstało odłóż 50 g i przetóż do wyparzonego stoika do lodówki jak wcześniejszy zakwas.
- W misce wymieszaj wszystkie składniki oprócz soli. Jedynie do połączenia, nie wyrabiaj. Odstaw pod przykryciem na około 40 minut.



- Po tym czasie dodaj sól i wyrabiaj ciasto najlepiej robotem, gdyż jest dosyć rzadkie (ale jeśli nie masz to ręcznie też się da) . Wyrabiaj około 10 minut. Następnie przykryj ciasto i odstaw na 45 minut.

CIASTO TERAZ WYMAGA TRZYKROTNEGO SKŁADANIA. Składanie wzmacnia strukturę ciasta. Dzięki temu na jednolity miąższ i trzyma się „w kupie” podczas pieczenia:

PIERWSZE SKŁADANIA PO 45 MINUTACH:

- Ciasto wyjmij na oprószony mąką blat, rozplaszcz rękoma odgazowując i tworząc dosyć płaski placek. Następnie zakładaj do środka boki ciasta.
- Ciasto można składać w misce. Dłonią odgazowując ciasto i przekładając boki ciasta na przeciwną stronę.

Po składaniu przykryj ciasto i odstaw na kolejne 40 minut. Powtórz dalej dwukrotnie.

- Po ostatnim składaniu wyciągnij ciasto na oprószony blat i uformuj bochenek zakładając boki ciasta do środka. Jeśli masz koszyk do wyrastania chleba oprósz go mąką i włóż przygotowany bochenek. Jeśli nie masz koszyka oprósz konkretnie mąką czystą ściereczkę kuchenną. Włóż ją do większego durszlaka/miski a następnie włóż ciasto łąčeniami do góry. Przykryj i odstaw aż ciasto podwoi objętość.

(Ewentualnie możecie użyć keksówek do upieczenia chleba, wtedy napewno dwie.

Możecie też upiec dwa małe bochenki chleba)

Z wyrastaniem chleba na zakwasie jest różnie. Kiedy macie silny zakwas i mu się chce to bochenek wyrośnie w 2 godziny, a kiedy macie słaby zakwas lub wpłyną na niego inne warunki to wyrastanie może potrwać nawet 5 godziny. Musicie obserwować Wasz chleb i sami zdecydować czy to już.

Jeśli tak to rogrzejcie piekarnik do 250 stopni i na blaszce wyłożonej papierem szybko wyłóżcie pochenek, natnijcie go jak uważacie, ale bardzo delikatnie. Ja czasami nie nacinam i fajnie popęka. I od razu

włóżcie do piekarnika. Na dole piekarnika ustawcie naczynie żaroodporne z gorącą wodą.

Piec 15 minut w 250 stopniach, następnie zmniejszyć temperaturę do 200 i piec około 40 minut. Jeśli chleb zacznie mocno brązowieć można go przykryć z góry delikatnie folią, żeby już nie rumienił się bardziej.

Chleb jest gotowy, kiedy po jego postukaniu od spodu wydaje głuchy dźwięk.

UWAGA!

- Bochenek wkładajcie do nagrzanego dobrze piekarnika!
- Kiedy wyciągniecie bochenek z koszyka/durszlaka na blachę musicie działać szybko, gdyż chleb zacznie się rozjeżdzać, więc jak najszybciej do piekarnika.
- Chleb znacznie urośnie w piekarniku, więc spokojnie!