

CHRUPIĄCY CHLEB

PSZENNY

„Przepis na chleb podrzucił mi Hubert z MasterChefowej 14nastki. Zachęcona jego zdjęciami, postanowiłam zrobić ten wypiek. Wyszedt wspaniały, do środka możecie dodać co lubicie. Ja połowę zrobiłam z suszoną żurawiną a drugą połowę bez niczego. Muszę przyznać, że pół bochenka zjedliśmy na raz.”



SKŁADNIKI:

- 750 g mąki pszennej
- 500 ml ciepłej wody (ale niegorącej)
- 30 g drożdży świeżych
- 2 łyżki miękkiego masła
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka cukru
- 3 łyżeczki soli (u mnie himalajska)

EWENTUALNIE: suszona żurawina, ser, zioła

PRZYGOTOWANIE:

- Z drożdży, cukru, 2 łyżek mąki pszennej i 250 ml wody ciepłej zrobić zaczyn, czyli wymieszać wszystkie składniki i odstawić na 15 minut. **WAŻNE!** Zaczyn robimy z głównych składników, a potem dodajemy tylko to co zostało.

- Po tym czasie dodać resztę składników i wyrobić ciasto najlepiej w robocie, gdyż ciasto trochę się klei. Starać się nie dosypywać więcej mąki niż jest w przepisie. Wyrabiać około 10 minut .
- Następnie przykryć folią i wstawić do lodówki na 4 godziny do wyrastania. Ciasto musi podwoić objętość.
- Po tym czasie wyciągnąć z lodówki, jeszcze raz lekko wyrobić przez minutę i odstawić na kolejne 30 minut pod przykryciem, ale tym razem na blacie w temp.pokojowej.
- Następnie stolnicę podsypać mąką, ciasto wyciągnąć z miski i jeśli chcecie teraz możecie dodać żruwinę, ser lub ziota lub inne dodatki, uformować bochen zakładając boki do środka (składać jak kopertę) i odstawić na blacie przykryte ściereczką na 30 minut.
- Wtym czasie nagrzać piekarnik wraz z naczyniem żaroodpornym (z przykryciem) lub brytfanną z przykryciem do 220 stopni.
- Po 30 minutach otworzyć piekarnik i zdjąć pokrywę z naczynia, należy być bardzo ostrożnym, gdyż naczynie jest bardzo gorące. Włożyć bochen chleba i zamknąć naczynie. Zmniejszyć temperaturę do 200 stopni i piec 30 minut. Po tym czasie zdjąć pokrywę i piec ok 20 minut aż chleb będzie rumiany.

Wskazówki: Możecie zrobić z tego 2 mniejsze bochenki, wtedy każdy pieczemy w osobnym naczyniu lub zrobić z połowy porcji mniejszy chleb.