Chleb na maślance

„Wspaniały chleb na zaczynie drożdżowym. Podobny w smaku do chleba na zakwasie. Długo zachowuje świeżość i ma spory dodatek mąki pełnoziarnistej. Przepis pochodzi z książki J. Hamelmana „Chleb”.”

Składniki:

Zaczyn:

- 230 g mąki pszennej chlebowej
- 150 g wody
- 2 łyżeczki soli (10g)
- 1/8 łyżeczki drożdży instant lub pół łyżeczki świeżych

Wszystkie składniki wymieszać, przykryć folią spożywczą lub reklamówką i zostawić na 12-14 godzin.

Po tym czasie w dużej misce najlepiej za pomocą robota kuchennego wymieszać następujące składniki przez 3 minuty:

Ciasto główne:

- 230 g mąki pszennej chlebowej
- 450 g mąki pszennej razowej
- 30 g wody
- 520 g maślanki tłustej
- 2 łyżeczki soli (10g)
- 4 g drożdży instant lub 12 g świeżych

Po połączeniu się składników dodać cały zaczyn sprzed 12-14 godzin i wymieszać przez około 1 minutę. Następnie przykryć folią i odstawić do wyrośnięcia na 2 godziny. Po godzinie wyrastania złożyć chleb (jak złożyć chleb znajdziesz na moim Instagramie w wyróżnionych relacjach) i pozostawić na kolejną godzinę. Następnie podzielić ciasto na dwie części i uformować bochenki. Włożyć do koszyków do wyrastania chleba (górą bochenka do dołu) dobrze wysypanych mąką* i pozostawiać pod przykryciem do wyrośnięcia na 1 godzinę.

PIECZENIE:

Ten chleb można piec w garze, czyli rozgrzać naczynie, gar w temperaturze 230 stopni przez minimum 30 minut przed włożeniem chleba. Następnie wyłożyć bochenek na papier do pieczenia i ostrożnie włożyć do gorącego naczynia, przykryć. Piec tak przez około 23 minuty. Następnie zdjąć pokrywę i piec jeszcze przez około 15 minut aż chleb się przyrumieni. Gdy będzie szybko brązowy, zmniejszamy lekko temperaturę. Chleb po upieczeniu od razu wyciągnąć z naczynia i studzić na kratce. Podobnie piec drugi bochenek.

Piec można również w piekarniku bez naczynia na blaszce. W tym celu zaparować piekarnik przed włożeniem chleba, czyli wrzucić kilka kostek lodu na dno piekarnika lub wstawić naczynie z wrzątkiem na spód piekarnika. Wtedy można upiec dwa bochenki na raz. Piec w 230 stopniach przez około 38 minut.

*Gdy nie masz koszyka użyj np. durszlaka wyłożonego czystą ściereczką i obficie posypaną mąką.

*Piekarnik musi być zawsze dobrze nagrzany, podobnie naczynie.