

Chleb włoski



Miałam tego przepisu nie publikować, bo chleb nie wyrósł mi tak, jak powinien, ale że jest bardzo smaczny, uznałam, że jednak warto. Ja swój niestety przekłułam po wyrośnięciu, przez co opadł i wyrósł potem w dziwny sposób. Wybrnęłam z tego tak, że pokroiłam go w poprzek i jedliśmy jak bułki. Z pewnością jednak do niego wrócę jeszcze nie raz, bo wart jest upieczenia i zjedzenia ;) Przepis (po moich modyfikacjach) na podstawie książki "Chleb i bułki" Anne Wilson.

Składniki:

- 20g świeżych drożdży
- 1/4 szklanki ciepłej wody do drożdży
- 425g mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka miodu naturalnego (u mnie spadziowy)
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 szklanka ciepłej wody

Wykonanie:

1. Drożdże rozcieramy w wodzie.
2. W misce mieszamy mąkę z solą i miodem, dolewamy roztwór drożdżowy. Odstawiamy na chwilę, aż drożdże "ruszą".
3. Dolewamy wodę i wszystko mieszamy drewnianą łyżką. Kiedy składniki się połączą, wyrabiamy chwilę ręcznie. Ciasto następnie wykładamy na omączony blat i wyrabiamy przez około 10 minut, aż ciasto stanie się lśniące i elastyczne. Miskę smarujemy oliwą i wkładamy do niej kulę z ciasta. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia.



4. Ciasto odgazowujemy, wyrabiamy przez 2-3 minuty, formujemy z niego kulę, układamy na blasze na papierze do pieczenia i leciutko spłaszczamy. Kilkakrotnie nacinamy w kratkę ostrym nożem. Ponownie odstawiamy do wyrośnięcia.
5. Chleb pieczemy w temperaturze około 180 stopni Celsjusza. Na dno piekarnika wstawiamy blaszkę z wodą (około dwie szklanki). Z wierzchu chleb można spryskać wodą. Po 40 minutach piekarnik wyłączamy, chleb zostawiamy w środku na 10-15 minut. Do końca studzimy na kratce.



Kulinarnie