

Chleb 100% żytni na zakwasie



Choć nie jest zbyt urodziwy, zachwyił mnie smakiem... Popękał też w paru miejscach, choć był nacięty - być może za bardzo, ale w smaku... niebo w gębie. Już podczas pieczenia pachniał tak pięknie, że od razu postanowiłam wynieść go do ogrodu i tam zrobić mu małą sesję zdjęciową. Towarzyszyło mi cudnie zachodzące słońce, bo bałam się, że rano może mi do tych zdjęć zabraknąć już chleba. Tak więc przedstawiam chleb w 100% żytni na żytnim zakwasie.

Składniki na zaczyn:

- 250g mąki żytniej (typ 720)
- 50g aktywnego zakwasu żytniego dokarmionego dobę wcześniej (mój miał raptem trzy tygodnie, zrobiłam go z mąki żytniej razowej i wody, dokarmiałam 4 dni, po czym zamknęłam i wstawiłam do lodówki w zakręconym słoiku)
- szklanka letniej wody
- 10g świeżych drożdży

Ciasto właściwe:

- 250g mąki żytniej (typ 720)
- 2 płaskie łyżeczki soli
- przygotowany wyżej zaczyn

Wykonanie:

1. Przygotowujemy zaczyn: zakwas przekładamy do miski, dolewamy do niego wodę i mieszamy. Wkruszamy drożdże, rozcieramy razem. Do dużej miski wsypujemy mąkę, dodajemy zakwas zmieszany z wodą i drożdżami, dokładnie mieszamy i odstawiamy na 5 godzin (mój stał przykryty ściereczką i za bardzo wysechł, więc polecam zakryć go folią spożywczą albo foliową siatką. Odstawiamy w ciepłe miejsce.
2. Po upływie 5 godzin do zaczynu dodajemy pozostałą mąkę oraz sól i wyrabiamy mikserem z hakami na wolnych obrotach do połączenia się składników.
3. Mikser odkładamy i ciasto wyrabiamy teraz rękami. Jak na ciasto żytnie wyrabia się dość sprawnie i wygodnie, nie jest typowo klejące. Wyrabiamy do uzyskania elastycznego ciasta. Formujemy kulę, zagięcia ciasta chowając pod spód.
4. Koszyk do wyrastania chleba wykładamy ściereczką, posypujemy ją mąką i przekładamy naszą kulę do kosza (zagięciami do góry). Posypujemy mąką, przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na 45 minut. Chleb zamiast w koszu można też oczywiście uformować ręcznie lub zostawić w misce. Wyrośnięty chleb wygląda tak:



5. Piekarnik nagrzewamy do 240 stopni Celsjusza. Na dół piekarnika wstawiamy naczynie z wodą.
6. Blachę wykładamy papierem. Chleb delikatnie przekładamy z kosza na blachę (do góry nogami), smarujemy letnią wodą, nacinamy i wstawiamy do piekarnika. Przez 10 minut pieczemy w 240

stopniach, po upływie tego czasu temperaturę zmniejszamy do 190-200 stopni Celsjusza. Gotowy chleb wydaje pusty odgłos, kiedy w niego postukamy (mój wracał do piekarnika jeszcze dwa razy).

7. Wyłączamy piekarnik, zostawiamy w nim chleb na 10 minut. Potem wyjmujemy i studzimy na kratce. Kroimy po przestygnięciu, choć ja się nie mogłam oprzeć jeszcze ciepłej piętce ;)



<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>