Chleb polski

Znalazłam ten przepis kilka tygodni temu i od razu wiedziałam, że MUSZĘ upiec ten chleb. Faktycznie jest przepyszny, ze wspaniałą chrupiącą skórką, z miękkim miąższem, wygodnie się wyrabia, pięknie rośnie. Jest nietrudny, choć czasochłonny. Piekę go bardzo często. Przepis (ciut zmodyfikowany) pochodzi z bloga Moje Wypieki.

Składniki:

- 200g zakwasu żytniego (dokarmionego 12 godzin wcześniej)
- 550g mąki pszennej (u mnie typ 650)
- 50g mąki pszennej razowej (pełnoziarnistej)
- dwie płaskie łyżeczki soli
- pół łyżeczki cukru
- półtorej szklanki letniej wody
- łyżeczka świeżych drożdży (opcjonalnie, nie są potrzebne przy starszym zakwasie)
- łyżeczka miodu naturalnego

Wykonanie:

1. Mąki i sól wsypujemy do miski i mieszamy.

2. Drożdże rozcieramy z cukrem w połowie szklanki wody. Dodajemy do mąk. Dodajemy zakwas, miód i wszystko miksujemy mikserem wyposażonym w haki do ciasta drożdżowego aż do połączenia składników.

3. Posypujemy blat odrobiną mąki i zagniatamy ciasto rękami. Powinno być elastyczne i ładnie odchodzić od rąk. Wkładamy je do miski, a miskę wkładamy do foliowej siatki, szczelnie zawiązujemy i odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce.

4. Po godzinie ciasto wyjmujemy z miski, rozciągamy na blacie, składamy kilka razy i ponownie odstawiamy w szczelnie zawiązanej siatce na kolejną godzinę.

5. Po upływie tego czasu kosz do wyrastania chleba wysypujemy mąką, ciasto składamy jeszcze raz, po czym formujemy kulę i wkładamy go do koszyka. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 45 minut.

6. Piekarnik rozgrzewamy do 260 stopni Celsjusza i naparowujemy (zraszamy spryskiwaczem). Bochenek chleba wykładamy delikatnie na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, nacinamy i wkładamy do piekarnika.

7. Po 10 minutach pieczenia zmniejszamy temperaturę piekarnika do 230 stopni i pieczemy jeszcze około pół godziny. Przez 10 minut co jakiś czas zraszamy chleb i ścianki piekarnika, później pieczemy już do końca.

8. Studzimy na kratce, można kroić ciepły, nie rozpada się, a smak ciepłej kromki jest niepowtarzalny.

Kulinarnie