

Chleb miodowy



Pięknie wygląda po upieczeniu, dobrze się wyrabia i ładnie rośnie. Piecze się dość szybko i wychodzi mięciutki i chrupiący. Osobiście nie zachwylił mnie smakiem, bo za bardzo czuć w nim słodycz miodu. Dla zwolenników chlebów miodowych na pewno będzie idealny. Ja z pewnością jeszcze do niego wrócę, ale bez dodatku miodu, za to na przykład z płatkami owsianymi i siemieniem. Przepis (ciut przeze mnie zmodyfikowany) pochodzi z książki G.Weidenger i M.Wiener "Pieczenie chleba w domu". W przepisie oryginalnym w składnikach są jeszcze rodzynki oraz jajko - tak więc chleb zdecydowanie dla smakoszy słodkiego pieczywa.

Składniki:

- 500g mąki pszennej pełnoziarnistej
- 40g świeżych drożdży
- szklanka letniego mleka
- 3 łyżki płynnego miodu
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 50g miękkiego masła

Wykonanie:

1. Mąkę wsypujemy do miski i robimy zagłębienie. Z drożdży i połowy mleka oraz miodu przygotowujemy rozczynek i wlewamy do zagłębienia w mące. Odstawiamy na pół godziny pod

przykryciem do wyrośnięcia.

2. Dodajemy pozostałe składniki i zagniatamy ciasto (można hakami miksera). Kiedy składniki się połączą, wyjmujemy ciasto na blat i zagniatamy. Ponownie przykrywamy i ostawiamy do wyrośnięcia na kolejne pół godziny.

3. Z ciasta formujemy podłużny bochenek, przykrywamy i odstawiamy na kolejne pół godziny.

4. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni Celsjusza, naparowujemy (spryskujemy spryskiwaczem) i wkładamy chleb. Po 15 minutach zmniejszamy temperaturę do 180 stopni, ponownie naparowujemy i pieczemy jeszcze 40 minut. Studzimy na kratce.



Kulinarnie