

Chleb na zakwasie

Oryginalny przepis był na 2 blaszki. To jest połowa oryginalnej porcji.

Wieczór wcześniej (zaczyn)

- 325 ml lekko ciepłej wody
- 250 g mąki pszennej chlebowej
- 1/8-1/6 szklanki aktywnego zakwasu (pszennego lub żytniego). Aktywny zakwas to taki dokarmiony dzień wcześniej???

Wszystkie składniki wymieszać. Przykryć folią, pozostawić w temperaturze pokojowej na noc.

Ciasto

- 300 g mąki pszennej chlebowej
- 12 g soli
- zaczyn

Wyrobiene:

- Zagnieść ciasto ręcznie lub wyrobić mikserem. Ciasto będzie mokre i dość lepiące. Nie należy podsypywać za dużo mąką.
- Wyrobić na gładko.
- uformować kulę, umieścić w misce.
- przykryć ręcznikiem i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na ok 4h.
 - podczas rośnięcia w równych odstępach (3 krotnie) czasu ciasto składać.
 - wywalić z miski na podsypyany blat. Rozciągnąć na prostokąt. Złożyć na 3 części - jak do pasztecików.
 - wyjdzie rulon jak do rolady.
 - składamy rulon na pół i znowu w prostokąt
 - składamy ponownie
 - składamy ponownie
- Uformować bochenki (poprzez składanie). Umieścić w oprószonych mąką koszach. Przykryć szczelnie.
- Zostawić na 2-3 h do wyrośnięcia

Pieczenie:

- naciąć wierzch bochenków dość głęboko (np w kwadrat)
- piec z parą (po rozgrzaniu piekarnika do brytfanki wlać wodę, co spowoduje jej odparowanie), najlepiej na kamieniu przez ok 40 min.
 - pierwsze 10 minut w 250 stopni
 - po 10 minutach obniżyć do 200 stopni
- studzić na kratce

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:pieczywo:chleb_na_zakwasie

Last update: **2020/05/13 14:15**

