

Pyszny domowy chleb

Składniki na zaczyn:

40 g drożdży świeżych

170 ml ciepłej wody (około $\frac{3}{4}$ szklanki)

1 łyżeczka cukru

2 łyżki mąki pszennej tortowej (typ 450)



Składniki na chleb:

140 g mąki pszennej tortowej (typ 450)

mąka żytnia

mąka pszenna razowa

mąka pszenna pełnoziarnista

mąka graham z orkiszem (mieszanka)

2 łyżki oleju rzepakowego

1 jajko

1 płaska łyżeczka soli

Wykonanie:

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże i zalewamy 125 ml przegotowanej letniej wody. Następnie dodajemy dwie łyżki mąki pszennej oraz łyżeczkę cukru i wszystko dokładnie mieszamy, aż do rozpuszczenia się drożdży. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 min, żeby drożdże zaczęły pracować. Jeżeli nie mamy ciepłego miejsca w domu nagrzewamy piekarnik do 30-35°C i tam wkładamy zaczyn na 15 min.

Po 15 min, gdy zaczyn ładnie pracuje, dodajemy około 140 g mąki pszennej, jajko, olej, sól oraz resztę mąki. Dodajemy każdej po trochu, tak żeby ciasto wyszło nam lekko klejące i miało zwartą konsystencję. Następnie ciasto przierzucamy na stolnicę i wyrabiamy około 15 - 20 min. W razie, gdy będzie za mocno się kleić do stolnicy i rąk podsypujemy mąką i dalej wyrabiamy. Po dłuższym wyrabianiu, z ciasta będzie się uwalniał gluten. Dzięki temu będzie się robiło bardziej elastyczne i coraz mniej klejące. Wyrobiecie ciasta możemy zostawić robotowi, jeżeli ktoś ma.

Na koniec formujemy kulę i ponownie wkładamy nasze ciasto do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 - 1,5 godz. Po tym czasie ciasto jeszcze raz musimy wyrobić przez kilka minut, żeby pozbyć się gazów. Z ciasta formujemy wałek i wkładamy do keksówki o długości 30 cm, wysmarowanej olejem. Ciasto rozkładamy równomiernie po całej powierzchni i nacinamy nożem lub żyłką w poprzeczne pasy. Foremkę przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15-30 min, by podwoiło swoją objętość. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika (grzałki góra i dół), razem z naczyniem żaroodpornym z gorącą wodą. Pieczemy w temperaturze 200°C przez około 20 – 30 min.. Przy jasnych, srebrnych foremkach boki ciasta mogą się nie dopiec, dlatego pod koniec czasu pieczenia chlebek wyciągamy z foremki i pieczemy jeszcze przez parę min do stwardnienia i zbrązowienia boków. Po upieczeniu studzimy na kratce. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>