



DOMOWY CHLEB NA ZAKWASIE

Z CHRUPIĄCĄ SKÓRKĄ

PRZEPISY PODSTAWOWE

Od zawsze podziwiałam ludzi, którzy pieką swój chleb. Wizja świeżo upieczonego chleba zawsze wzbudzała w moim serduchu uczucie ciepła, domu i rodzinnej atmosfery. Zawsze też miałam w głowie zakorzenioną myśl, że pieczenie chleba na zakwasie jest bardzo skomplikowane i czasochłonne. Tak się cieszę, że się myliłam. Jak to się mawia, nie dowiesz się dopóki nie spróbujesz.

Moja przygoda rozpoczęła się przez przypadek. Kiedyś w pracy podszedł do mnie kolega, były agent FBI - nie żartuje - i dał mi do spróbowania kawałek chleba, jeszcze ciepłego, posmarowanego słonym masłem. Skórka była chrupiąca, a smaku nigdy nie zapomnę. Pobiegłam za nim i zapytałam gdzie mogę to cudo dostać. On popatrzył na mnie i z lekkim uśmiechem samozadowolenia na twarzy odpowiedział, że dzisiaj rano go upiekł. Popatrzyłam na niego zastanawiając się czy dzisiaj jest 1 kwietnia - nie był. Bez zastanowienia przekupiłam go kubkiem kawy i chciałam wiedzieć wszystko. Chleb ten pieczony był w garnku żeliwnym na zakwasie. Aby nie przedłużyć, dostałam zakwas, instrukcje jak go dokarmiać, przepis na chleb i uśmiech na zachętę.

Podstawowym składnikiem chleba jest zakwas. Możesz go zrobić samodzielnie lub poprosić kogoś, kto piecze chleb w twojej okolicy, by się z Tobą podzielił.

Zerknij [tutaj na Zakwasowa Mapa Polski](#) może znajdzie się jakaś dobra duszyczka w pobliżu.



CZAS
PRZYGOTOWANIA

15 MINUT
(+ 24 GODZ.)



CZAS
PIECZENIA

40 MINUT



PORCJE

1 BOCHENEK

DOMOWY CHLEB NA ZAKWASIE

Z CHRUPIĄCĄ SKÓRKĄ

ZAKWAS

SKŁADNIKI I NACYZNA

50g mąki
50g letniej wody
wyparzony słoik
łyżkę do zamieszania -
najlepiej drewnianą

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w słoiku 50 g mąki i 50 g wody i odstaw w ciepłe miejsce.
- Nie zakręcaj słoika, wystarczy, że go przykryjesz go pokrywką.
- Zakwas powinien stać w ciepłym miejscu.
- Przez kolejnych 7 dni powtarzaj tę czynność.
- Dokarmiaj zakwas taką samą ilością wody i mąki i odstawiaj niezakręcony w ciepłe miejsce.
- Po tygodniu zakwas powinien nadawać się do pieczenia.
- Jeśli w słoiku będzie zbyt wiele zakwasu - wyrzuć nadmiar, zostaw 4-5 łyżek i dokarm taką samą ilością wody i mąki.

Przygotowany zakwas przechowuj w lodówce. Słoik nie może być zakręcony, gdyż zakwas żyje i potrzebuje powietrza. O zakwas należy się troszczyć. Raz na tydzień, maksymalnie na dwa należy go dokarmić. Im starszy zakwas, tym ma więcej siły. Uzbrój się w cierpliwość.

Dokarmianie jest stosunkowo proste. Dokładnie tak jak przy przygotowaniu zakwasu.

Przygotuj mąkę (jeśli zakwas jest z mąki pszennej - pszenną, żytniej - żytnią itd.), letnią wodę i wagę.

Do zakwasu dodaj TAKĄ SAMĄ ILOŚĆ wagową mąki i letniej wody. Ja dodaje 50 g. Zamieszaj i wstaw z powrotem do lodówki. Ja dokarmiam zakwas zawsze dzień przed planowanym pieczeniem chleba.

Zakwas rozwarstwia się czasami podczas przechowywania w lodówce, wystarczy go zamieszać. Jeśli zauważysz jakiegokolwiek ślady pleśni - wyrzuć i zacznij od nowa.

Do przygotowania zakwasu możesz użyć różnych mąk czy mieszanek. Wykaż się kreatywnością. Można też próbować bezglutenowo.



DOMOWY CHLEB NA ZAKWASIE

Z CHRUPIĄCĄ SKÓRKĄ

DOMOWY CHLEB

CONALEŻY WIEDZIEĆ

Potrzebujesz garnek żeliwny.
Ciasto wyrasta przez 12- 24
godziny więc wlicz ten czas
w przygotowanie.

SKŁADNIKI I NACYZNIA

300 g mąki pszennej
100 g mąki pszennej
pełnoziarnistej/żytniej/
orkiszowej
1 łyżka soli
270 g letniej wody
100 g zakwasu

PRZYGOTOWANIE

- Do miski wlej letnią wodę.
- Do wody dodaj zakwas i całość zamieszaj.
- Mąkę wymieszaj z solą i dodaj do wody z zakwasem. Jeśli chcesz dodać jakieś ziarna - teraz jest dobry moment. Wymieszaj wszystko dokładnie rękoma i odstaw miskę przykrywając ją ściereczką na conajmniej pół godziny. Nie wiem o co chodzi ale dużo łatwiej pracuje się z ciastem, gdy sobie trochę odpocznie.
- Po 30 minutach przełóż ciasto na stolnicę podsypaną mąką i zacznij wyrabiać ciasto. Wyrabiaj ciasto, co chwila podsypując małą ilością mąki do momentu aż będzie gładkie i sprężyste.
- Przygotuj miskę, wyłóż ją ściereczką tak, by wystawała poza rant. Posyp ją we wnętrzu mąką i przełóż do niej przygotowane ciasto. Przykryj ciasto i wstaw do lodówki na 24 godziny. Dokarm zakwas i wsadź z powrotem do lodówki niech sobie odpoczywa do następnego razu.
- Po 12-24 godzinach wyciągnij ciasto z lodówki. Wstaw garnek żeliwny do piekarnika i rozgrzej go do 250 stopni C. Gdy garnek jest gorący wyciągnij go (uważaj, jest naprawdę gorący) wlej na spód parę kropli oleju i włóż do niego ciasto. Ciasto natnij delikatnie nożem (ja nacinam trzy razy). Przykryj garnek pokrywką i wsadź do piekarnika na 35-40 minut. Jeśli chleb nie będzie wystarczająco rumiany odkryj go i piecz przez kolejnych parę minut.

Weź ten przepis jako inspirację i eksperymentuj z wagową ilością różnych mąk i ziaren. Najważniejsze jest to, by się w kuchni dobrze bawić.

Chleb ten najlepiej smakuje jeszcze ciepły z masłem. Mam nadzieję, że pieczenie sprawi wam wiele radochy, tak jak i mi. Spróbujcie - naprawdę warto a wykonanie jest dużo prostsze niż wygląda. Jeśli ktoś jest z Wiednia dajcie znać, chętnie podzielę się zakwasem.

Jeśli będziesz przygotowywać domowy chleb na zakwasie z tego przepisu będzie mi mega miło jak oznaczysz mnie na instagramie hashtagami:

#kropipi

#platki_z_mlekiem_foodblog

Smacznego