

Chleb z twarogiem i jogurtem

Autor: **aaasikkk**Przepisów: **42** Ocena: **1518**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 350g mąki pszennej - u mnie akurat tortowa
- 150g mąki pszennej pełnoziarnistej - typ 1850 graham drobna
- 2 czubate łyżeczki drożdży suchych (9g) - lub 20g drożdży świeżych
- 180g twarogu - rozkruszyć
- 100g jogurtu naturalnego
- 150g ciepłego mleka
- 50g roztopionego masła - sugeruję masło, a nie margarynę czy olej ze wzgl. na walory smakowe
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki soli - płaskie
- mąka - do obsypania chleba z wierzchu przed pieczeniem

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki są na jeden, średniej wielkości bochenek.

Ciasto chlebowe wychodzi dość zwarte, ale przez to łatwo formowalne w zgrabny, owalny bochenek. Sam chlebek ma smaczną, półtwardą skórkę oraz bardzo miękki i delikatny środek. Chlebek wcale nie jest ciężki czy zbity, wręcz przeciwnie, przypomina bardziej konsystencją miękką bułkę, niż typowy chleb. Co ważne, długo zachowuje świeżość!



- 2 Jeśli używa się drożdży świeżych zamiast suchych, rozmieszczać je w 150g ciepłego mleka z 2 łyżeczkami cukru i 1 łyżeczką mąki. Odstawić do wyrośnięcia na 10 min. w ciepłe miejsce aż rozczyń "ruszy". Używać wysokiego naczynia i pilnować, gdyż drożdże kipią ;) Taki rozczyń dodać następnie do reszty składników.

W przypadku wykorzystania drożdży suchych, nie trzeba ich wcześniej rozpuszczać w płynie. Prostota ich wykorzystania polega właśnie na dodaniu do reszty składników, bez uprzedniej "obróbki" w postaci rozczyń. Przepis w dalszej części opiera się właśnie na drożdżach suchych.



- 3 W dużej misce wymieszać razem obydwie mąki, drożdże, sól, cukier. Dodać składniki płynne: mleko, masło, jogurt naturalny. Na końcu wkruszyć twaróg.

Wyrabiać ciasto przez ok 10 minut, do dokładnego połączenia składników i uzyskania gładkiego oraz elastycznego ciasta - leniwiec kuchenny może tu użyć miksera z mieszadłami hakowymi (nie trzepakami). Gdy mikser będzie się już buntował (bo ciasto chlebowe będzie raczej mocno zwarte), dokończyć wyrabianie ręcznie. Odstawić je w misce przykrytej ściereczką kuchenną na ok. 1 godz. do wyrośnięcia - podwojenia objętości.

Wyrośnięte ciasto chlebowe zbić w misce kilka razy pięścią i krótko zagnieść od brzegów do środka - a wszystko to w celu dokładnego odgazowania. Uformować w rękach owalny bochenek. Ułożyć go na blasze wyłożonej papierem dopieczenia i obsypanej lekko mąką. Oprószyć go z wierzchu mąką - ja używam do tego małego sitka, by warstwa mąki nie była zbyt gruba i pozostała równomierna. Odstawić w ciepłe miejsce na kolejną godzinę do wyrośnięcia -

pod przykryciem ze ściereczki kuchennej.



- 4 Tuż przed pieczeniem wierzch chleba ponacinać na skos ostrym nożem - im głębsze nacięcia, tym bardziej "uśmiechnie" się chleb przy pieczeniu.

Wstawić do nagrzanego do 180C piekarnika i piec ok. 35-40 minut (w połowie wysokości, w opcji góra-dół, bez termoobiegu) - sprawdziłam metodą prób i błędów, że czas pieczenia mocno zależy od posiadanego piekarnika: gazowy/elektryczny, stary/nowy itp. itd.- nie ma innej rady, chleba przy pieczeniu trzeba po prostu pilnować...

Gotowość chleba sprawdzać testem "suchego patyczka". Studzić na metalowej kratce, by dokładnie odparował.



Twoje notatki do przepisu: