

Domowy chleb



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **378** Ocena: **4559**



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- około 500 g mąki chlebowej pszennej (typ 750)
- szklanka wody niechlorowanej (250 ml)
- 1 łyżeczka soli
- 1,5 – 2 łyżki dobrej jakości miodu
- 2 łyżki oleju
- 15 g świeżych drożdży
- Zaczyn:
- 30 g świeżych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1 szklanka mąki chlebowej pszennej (typ 750)
- 1 szklanka wody niechlorowanej
- 2 łyżki mąki żytniej
- 2 łyżki mąki razowej
- Dodatkowo: mąka chlebowia pszenna do podsypywania

Sposób przygotowania:

- 1 Na początku pamiętajcie, składniki muszą być dobrej jakości. Mąki najlepiej kupić w młynie. Z takich sklepowych mieszanek chlebowych wypiek niekoniecznie się uda. Drożdże powinny być jak najświeższe.
- 2 Drożdże zasypujemy cukrem i dokładnie rozcieramy, aż się rozpuszczą. Wlewamy je do miski, dodajemy wszystkie mąki i wodę. Dokładnie mieszamy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na co najmniej godzinę. Zaczyn ma co najmniej podwoić swoją objętość.
- 3 Do miski wsypujemy większą część mąki. Nie dodajemy jej całej od razu bo w czasie wyrabiania zobaczymy ile tak naprawdę „zabierze” nam ciasto. Dodajemy miód, sól, wodę, pokruszone drożdże i cały zaczyn. Wyrabiamy ciasto, najlepiej za pomocą miksera przez około 10 minut, w razie potrzeby dosypujemy resztę mąki. Ciasto ma być elastyczne, zwarte (takie żeby można było uformować z niego okrągły bochenek) i błyszczące. Następnie przekładamy je na obsypany mąką blat i wyrabiamy 2-3 minuty. Wyrobiane ciasto przekładamy do obsypanej mąką dużej miski, górę obsypujemy mąką, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość (jeśli po naciśnięciu ciasta palcem wgłębienie szybko wraca do normy, to znak, że ciasto wyrosło już wystarczająco, u mnie zajęło to ponad godzinę).

- 4 W tym czasie co najmniej dwa razy wyciągamy ciasto z miski i dokładnie zagniatamy, żeby pozbyć się powietrza. Im dokładniej to zrobimy tym mniej dziur będzie w upieczonym chlebie.
- 5 Wyrośnięte ciasto przekładamy na blat, zagniatamy kolejny raz aby pozbyć się powietrza i na desce, wyłożonej papierem do pieczenia, formujemy okrągły bochenek. Przykrywamy go ściereczką i pozostawiamy do ostatniego wyrośnięcia (na około 30 minut). W tym czasie nagrzewamy piekarnik ze zwykłą blachą do pieczenia w środku (lub jeśli posiadamy to z kamieniem) do 240°C. Na dnie piekarnika umieszczamy naczynie z wodą, dzięki któremu wytwarzać się będzie wilgoć.
- 6 Chleb wkładamy do dobrze rozgrzanego piekarnika. Na rozgrzaną blachę (kamień) ostrożnie i delikatnie zsuwamy wraz z papierem do pieczenia chleb. Pieczemy 15 minut, po czym obniżamy temperaturę do 220°C i pieczemy jeszcze około 40 minut. Aby sprawdzić czy nasz chleb jest dobrze upieczony należy go odwrócić i postukać go od spodu, jeśli wydaje głuchy dźwięk to znaczy, że jest już gotowy.

Upieczony chleb najlepiej spryskać wodą i studzić na kratce.

Smacznego ;)



Twoje notatki do przepisu: