

Chleb pszenny na zakwasie z karmelizowaną cebulką



Składniki

150 g - zakwas pszenny
400 g - mąka pszenna
chlebowa typ 720
50 g - mąka graham
150 ml - woda
100 ml - kwaśna
śmietana 18%
2 łyżka - oliwa
1 łyżeczka - sól
1 łyżeczka - miód
1 szt. - cebula duża
1 łyżka - ocet balsamiczny
1 łyżka - cukier brązowy

Opis wykonania

Ten chleb to prawdziwy król wśród chlebów. Z chrupiącą skórką, sprężystym mięksiszem, cudownie pachnący cebulką.

Przygotować cebulę: Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na łyżce oliwy, dodać cukier i ocet, smażyć, mieszając, aż płyn odparuje. Ostudzić. Ciasto: w misie miksera wymieszać wodę, zakwas, śmietanę, łyżkę oliwy, sól i miód, wsypać mąkę i zagnieść ciasto (hak, 5 minut). Ciasto pozostawić na 10 minut, następnie dodać cebulkę i ponownie zagnieść. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 2 godziny do wyrastania. W trakcie wyrastania ciasto raz odgazować poprzez składanie. Wyrośnięte ciasto ponownie zagnieść, uformować bochenek, przełożyć go do obsypanego mąką koszyka. Koszyk nakryć ściereczką i odstawić do ponownego wyrastania na ok 2 godziny - chleb powinien przynajmniej dwukrotnie zwiększyć rozmiar. Nagrzać piekarnik z kamieniem do chleba lub blachą w środku do 230stC z termoobiegiem (250stC góra+dół). Chleb przełożyć na łopatę, odwracając koszyk, z wierzchu naciąć ostrym nożem. Piekarnik spryskać wodą, żeby powstała para. Chleb położyć na kamieniu/blasze, piec 15 minut w 230stC, następnie zmniejszyć temperaturę do 200stC (220stC góra+dół) i piec jeszcze 25 minut. W trakcie pieczenia kilkakrotnie spryskać piekarnik wodą albo wrzucić na dno kostkę lodu. Upieczony chleb studzić na kratce przykryty ściereczką.