

Chleb z duszą



Składniki

50 g - aktywny zakwas żytni
400 g - mąka żytnia razowa T-2000
400 ml - woda
250 g - mąka chlebowa
3 łyżeczka - pestki słonecznika
ok 500 g -
karkówka/golonka/łopatka/boczek
do smaku szczypta - sól, pieprz
czarny
5 szt. - ziele angielskie
2 szt. - listek laurowy

Opis wykonania

Jest to pomysł na chleb, który jest w mojej rodzinie od wielu lat.

Mięso pokroić w niedużą kostkę. Ziele, listek zmiążdżyć, cebulę pokroić w kostkę. Mięso doprawić przyprawami, dodać cebulę i odstawić do lodówki. Składniki zaczynu (zakwas 50g, woda 80ml, mąka żytnia 100g) dokładnie wymieszać i pozostawić na 12 godzin w temperaturze pokojowej – najlepiej na noc. Namoczką: Mąkę pszenną (razową 150 g) zalać letnią wodą (150 ml) wymieszać, przykryć i pozostawić również na 12 godzin. Następnie po upływie ok 12 h zakwas i namoczkę wymieszać razem na gładko, dodać obie mąki (250g mąki chlebowej typ 750, 150g mąki żytniej razowej typ 2000) 175ml wody. Krótco wyrabiamy ciasto, do wymieszania mąki z wodą i odstawiamy na ok 30 min. Po upływie tego czasu dodajemy łyżeczkę soli i ponownie wyrabiamy ciasto. Dodajemy mięso z cebulą, mieszamy dokładnie i formujemy bochenek. Wkładamy go do wyłożonej np papierem do pieczenia formy. Chleb odstawiamy przykryty do wyrośnięcia na ok 2-3 godz. Po tym czasie smarujemy wierzch chleba wodą, posypujemy pestkami słonecznika i wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 220 stopni i pieczemy tak ok 20-30 min, następnie zmniejszamy temp do 180 i pieczemy chleb ok 20-30 min sprawdzając pod koniec np patyczkiem czy jest już gotowy.