

Chleb grzebyk na liściach kapusty z konfiturą cebulową



Składniki

1 szt. - drożdże instant -
do przygotowania

zaczynu

150 ml - ciepła woda- do
przygotowania zaczynu

150 g - mąka pszenna

Opis wykonania

Przepis dla zapracowanych na prosty chleb drożdżowy-chrupiąca skórka i wyjątkowy aromat zapieczonej kapusty, przypomina stare receptury.

Wymieszać składniki zaczynu i pozostawić do podwojenia objętości.

Dodać:

100 g pszennej razowej

200 g mąki pszennej zwykłej

100 ml wody

1,5 łyżeczki soli

1 łyżka oliwy

Przygotować 2 spore liście kapusty.

Wyrobić /uformować bochenek/ułożyć na liściach kapusty/naciąć głęboko/posmarować wodą/pozostawić na 1h/piec w 220°C-10 min./piec w 190°C-30 min.

Dla podkreślenia rustykalnego charakteru wypieku polecam KONFITURĘ Z CEBULI:

500 g cebuli + 150 g cukru + 1/2 szklanki wina białego + łyżeczka soli + łyżka masła klarowanego

Cebulę pokroić /podsmażyć / przygotować karmel- kolor jasnego bursztynu/połączyć z cebulą/dodać sól, wino/zredukować