

Domowy chleb na zakwasie



Składniki

100 g - mąka pszenna
T750
150 g - mąka żytnia
razowa T2000
100 g - mąka pszenna
poznańska
200 g - zakwas żytni
5 łyżka - burak suszony
1 łyżka - sól
2,5 łyżka - sezam
1-2 łyżka - rozmaryn
250-300 ml - woda

Opis wykonania

Aromatyczny chleb na domowym zakwasie żytnim z pszenno-żytniej mieszanki mąk i z dodatkiem suszonego buraka, rozmarynu i sezamu.

Wieczorem. Mąki przesiewam do miski. Dodaję wodę i sól. Mieszam do dokładnego połączenia. Łączę z zakwasem. Okrywam ścierką i odstawiam na noc /dobrze, aby było to 10-12 godzin/. Od rana. Błat posypuję mąką. Przekładam ciasto drewnianą łyżką. Dodaję burak /dość drobno pokruszony/ i 2 łyżki sezamu. Mieszam dokładnie. Formuję bochen. Wygląda to mniej więcej tak, jakbym kołysała ciastem na wszystkie strony. Podsypuję mąką jeśli potrzeba. Czystą ścierkę umieszczam w durszlaku. Mocno posypuję mąką. Przekładam bochen. Okrywam czule ścierką. Odstawiam na około 2 godziny. Rozgrzewam piekarnik maksymalnie. W środek wkładam żaroodporne naczynie z pokrywką. Po około godzinie delikatnie przekładam bochen do formy. Posypuję pozostałym sezamem i rozmarynem. Piekę pod pokrywą 30 minut w 230 stopniach Celsjusza. Po pół godzinie zdejmuję pokrywę i zmniejszam temperaturę do 200 stopni. Piekę około 15 minut. Studzę bochen na kracie. Minimum pół godziny. Wsuwam sam. Później z kozim serem, miodem, świeżo tłuczonym pieprzem kolorowym i odrobiną świeżego rozmarynu.