

Chleb wiejski z kaszą i orzechami włoskimi



Składniki

360 g - Mąka chlebowa
typ 750
252 g - Letnia woda
8 g - Sól
1,8 g - Suche drożdże (ok
pół łyżeczki)
80 g - Ugotowana kasza
pęczak
30 g - Orzechy włoskie

Opis wykonania

Kasza wzbogaca wartości odżywcze pieczywa, a wielogodzinna fermentacja ciasta oraz dodatek orzechów włoskich nadają wypiekowi unikalny smak.

Ugotuj i ostudź kaszę pęczak, odmierz około 80 gram.

Przesiej mąkę do miski i dodaj letnią wodę, zagnieć wstępnie drewnianą łyżką, zostaw na 5 minut, następnie wyrób mikserem z hakiem do ciasta około 5 minut, przykryj miskę workiem foliowym, pozostaw na około 20 minut.

Dodaj sól i drożdże, wyrób hakiem około 5 minut. Przez kolejne 2 godziny rozciągaj i składaj ciasto co 30 minut, przy pierwszym składaniu dodaj orzechy i kaszę.

Po ostatnim składaniu zostaw ciasto na około godzinę w misce. Następnie wyłóż ciasto na stolnicę (lekko oprószoną mąką) i uformuj bochenek.

Przełóż do podłużnego koszyczka do rozrostu składaniem do góry. Oprósz mąką i włóż do worka foliowego, zostaw na około 3 godziny w temperaturze pokojowej.

Nagrzij piekarnik do 250st C, wyłóż ciasto z koszyczka na papier do pieczenia lub oprószoną deskę, wykonaj nacięcie żyłką lub ostrym nożem. Przed włożeniem do piekarnika spryskaj go wodą aby wytworzyć parę. Zsuń bochenek z deski do piekarnika i piecz przez 10 minut, po tym czasie zmniejsz temperaturę do 230st.C i piecz dalej około 25 minut.

Studź na kratce.