

Chleb z rodzynkami



Składniki

2 g - świeże drożdże
125 g - mąka pszenna
125 g - ciepła woda
350 g - mąka pszenna
5 g - sól
5 g - świeże drożdże
220-240 g - ciepła woda
200 g - rodzynki
20 g - gorzkie kakao

Opis wykonania

Mój przepis jest nieco zaskakujący, bo jest to chleb na słodko. Z chrupiącą skórką i rodzynkami w środku. Bosko pachnie już podczas pieczenia.

W przeddzień pieczenia w misce mieszamy składniki zaczynu, przykrywamy. Następnego dnia w misce mieszamy mąkę, sól, kakao i rodzynki, drożdże rozpuszczamy w wodzie. Rozpuszczone drożdże mieszamy z zaczynem, dodajemy suche składniki, mieszamy i odstawiamy na 10 minut. Wyrabiamy ciasto mikserem, najpierw 2-3 minuty na pierwszym biegu, potem 4 minuty na drugim. Misę z ciastem przykrywamy i odstawiamy na 10 minut. Etapy wyrabiania i odstawiania ciasta na 10 minut powtarzamy jeszcze dwukrotnie, odstawiamy przykryte ciasto na godzinę do wyrośnięcia. Teraz ciasto musimy odgazować uderzając w jego środek. Przekładamy je na oprószony mąką blat, dzielimy na 2 części i formujemy z nich kule. Koszyk do wyrastania wykładamy ściereczką, popsujemy ją mąką i układamy na niej dwie chlebowe kule blisko siebie tak, aby podczas rośnięcia się połączyły. Ciasto odstawiamy do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość, może to potrwać do 3 godzin. 20 minut przed planowanym pieczeniem nagrzewamy piekarnik do 200 stopni. Gdy ciasto już wyrosło przekładamy je na rozgrzaną blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia lub na gorący kamień. Wierzch ciasta posypujemy mąką i nacinamy. Na spodzie piekarnika umieszczamy naczynie wypełnione szklanką wody. Chleb pieczemy około 30 minut. Studzimy na kratce.