

Barszcz biały z pęczakiem podany w chlebie



Składniki

400 g - Mąka pszenna uniwersalna
250 g - Ciepła woda
8 g - Sól
7 g - Suche drożdże
400 g - Zakwas z mąki razowej pszennej na barszcz
400 g - Wędzony boczek
1 szt. - Laska kielbasy wiejskiej
2 szt. - Liść laurowy
5 szt. - Ziele angielskie
Sól, pieprz
2 szt. - Czosnek ząbki
1 łyżka - Majeranek
3/4 szklanka - Kasza pęczak

Opis wykonania

Pięknie podany w bochenku chleba, wspaniały, aromatyczny barszcz biały. Smak wzbogaca dodana do przepisu kasza pęczak.

Kilka dni wcześniej przygotuj zakwas z mąki pełnoziarnistej, lub z kawałka chleba na zakwasie. Dzień wcześniej upiecz chleb. Do mąki dodaj sól i drożdże i wymieszaj, dodaj wodę i dobrze zagnieć ciasto - mikserem z hakiem około 3 minut wolno, następnie 7 minut szybko. Pozostaw do odprężenia na 15 minut. Podziel na dwie części, wstępnie uformuj. Pozostaw na 5 minut. Formuj właściwe bochenki lekko ciągnąc i zawijając ciasto do wewnątrz. Odłóż do rozrostu na około 40 minut w cieple (na desce na papierze do pieczenia). Nagrzej piekarnik do 230-240st.C przed wsadzeniem do pieca spryskaj go wodą aby wytworzyć parę. Zsuń do pieca razem z papierem do pieczenia. Piecz 10 min, zmniejsz do 180 i dopiekaj 30-40 min. Ugotuj kaszę. Pokrój boczek w grubą kostkę, kielbasę wiejską w plasterki, całość zalej 1,5 l wody. Dopraw solą, pieprzem, liściem laurowym, zielem angielskim i czosnkiem. Gotuj przez ok. 30minut. Dodaj zakwas, dodaj majeranek i kaszę pęczak, całość gotuj na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając - około 10 minut. Pozostaw na ok. 2-3 godz. aby się przegryzł. W tym czasie wydrąż chleby - ale nie usuwaj całkowicie miękiszu - smakuje wspaniale nasączony zup