

Chleb pszenny na zakwasie żytnim.



Składniki

Mąka pszenna typ 750
550g. Mąka pszenna
pełnoziarnista typ 2000
50g. Sól 8gram. Woda
250 mililitrów. Mleko lub
maślanka 50mililitrów.
Zakwas żytni aktywny
200g.

Opis wykonania

Chlebek po upieczeniu jest mięciutki i pachnący zakwasem z chrupiącą skórką.

Mąkę pszenną typ750 przesiać przez sito dodać mąkę pełnoziarnistą i wymieszać.Sól rozpuścić w wodzie w temperaturze ok 35 stopni i dodać do mąki tak samo mleko lub maślanę podgrzać do temperatury ok 35stopni również dodać do mąki i wody,na koniec dodajemy zakwas aktywny.Wszystko mieszamy do otrzymania ciasta.Ciasto musi być jędrne i nieklejące się.Jeśli się klej to dodaj mąki,a jeśli jest za suche to dodaj wodę.Wyrobite ciasto przekładamy do miseczki posypanej mąką i przykrywamy ściereczką , zostawiamy w ciepłym miejscu do podwojenia objętości.Ciasto przekładamy na blat i nadajemy mu odpowiedni kształt podłużny albo okrągły. Przekładamy do koszyczka chlebowego przykrywamy ściereczką do wyrośnięcia ,jak chleb jest już prawie gotowy to włączamy piekarnik na 230 stopni góra dół.Ja piekę chleb na kamieniu,kamień mam na samy dole piekarnika.Jak piekarnik jest już gotowy to chlebek przekładamy na łopatkę lub na blaszkę , nacinamy go delikatnie z góry i wkładam do piekarnika.Piekę w 230stopni10 minut później 30 minut w 200stopni.Gotowy chleb wyjmuję kładę na siatkę do odparowania.Smacznego.