

## Domowy chleb



# Opis wskazówki

Krok po kroku.

Przygodę z wypiekami pieczywa we własnej kuchni najlepiej zacząć od prostych przepisów opartych o mąkę pszenną (najłatwiejszą do wyrabiania) i drożdże (najszybsze efekty). Bardzo istotne jest również dobre poznanie swojego piekarnika. Dopiero potem można zabierać się za wypieki na zakwasie i z użyciem np. mąki żytniej czy razowej. Dla początkującego domowego piekarza najlepszym wyborem będzie popularna i łatwo dostępna mąka pszenna (typ 550 lub 650), lub jeżeli jest dla Ciebie łatwo dostępna - mąka pszenna do pieczenia chleba typu 750 czy 850. Składniki użyte do wypieku pieczywa drożdżowego powinny mieć temperaturę pokojową, a sama mąka powinna być wręcz ciepła. Dlatego pamiętaj, aby jajka czy masło wyjąć z lodówki nawet 2 godziny wcześniej, a mąkę możesz po przesianiu podgrzać w piekarniku w temp. 50 stopni Celsjusza. Jeżeli drożdże rozpuszczasz w mleku, zadbaj by miało ono temperaturę maksymalnie 35-37 stopni Celsjusza. Najlepszym przyjacielem domowego piekarza jest waga kuchenna. To w zasadzie jedyne specjalne akcesorium, w które warto się zaopatrzyć, ponieważ idealne ciasto wymaga bardzo dokładnego odmierzenia ilości mąki i wody. Wyrastanie ciasta na pieczywo drożdżowe powinno się odbywać w odpowiedniej temperaturze i wilgotności otoczenia. Nieodpowiednia temperatura jest najczęstszą przyczyną nieudanych wypieków. Dlatego nasze mamy i babcie radziły sobie ze starymi piekarnikami po prostu włączając lampkę i wstawiając naczynie z ciastem do piekarnika. W dzisiejszych czasach nowoczesne piekarniki pozwalają bardzo precyzyjnie ustawić temperaturę - nawet tak niską jak 30 stopni Celsjusza, w programach przeznaczonych do utrzymywania temperatury potraw czy podgrzewania talerzy. Jeszcze lepszym rozwiązaniem są specjalne szuflady do utrzymywania ciepła potraw, często umieszczone zaraz pod główną komorą piekarnika. Tak więc jeżeli masz problem z upieczeniem dobrego chleba czy bułeczek, wskazana jest przede wszystkim cierpliwość i wsparcie w postaci piekarnika umożliwiającego precyzyjne ustawienie temperatury. Ciasto na chleb wyrasta dużo szybciej w ciepłym otoczeniu, ale może również w niższej temperaturze. Zajmuje to dużo więcej czasu, ale wiele osób twierdzi, że dzięki dłuższemu wyrastaniu pieczywo ma lepszy smak. Zbyt długie wyrastanie w zbyt wysokiej temperaturze może jednak doprowadzić do zepsucia wypieku. Wskazówka: Aby chleb pięknie wyrósł i jednocześnie był miękki w środku, a chrupiący na zewnątrz, w piekarniku musi być odpowiednia wilgość. Właśnie taką zapewnia piekarnik do zabudowy Bosch HBG38B950, którego funkcja HydroBaking jest idealna do pieczenia chlebów oraz ciast. Ponadto, piekarnik wyposażony jest w pełni inteligentne programy automatyczne, dzięki czemu sukces kulinarny jest gwarantowany za każdym razem, kiedy go użyjesz.