

Idealny chleb na drożdżach.



# Opis wskazówki

Kilka wskazówek, jak zrobić idealny chleb na drożdżach.

Do upieczenia chleba potrzeba nam tylko mąki, wody, drożdży i soli. Po pierwsze i najważniejsze, chleby pieczone na drożdżach nie wymagają dodawania horrendalnych ilości drożdży. Takie chleby tylko tracą na smaku. Na 600 g mąki wystarczające jest 10 g drożdży. Większej ilości drożdży wymagają za to wypieki, które zawierają w swoich składnikach np. masło. Przy pieczeniu chlebów na drożdżach znaczenie ma również mąka, bo różni się ona zawartością glutenu. Najgorzej wypada tutaj mąka żytnia. Żeby upiec z niej chleb potrzebny jest zakwas lub należy ją wymieszać z inną mąką, która gluten zawiera. Najprościej upiec chleb na mące pszennej chlebowej typ 750. Jest ona idealnie chłonna i zawiera gluten. Można również zrobić chleby mieszane. Kolejnym ważnym krokiem jest przygotowanie zaczynu. Wystarczy w tym celu rozpuścić drożdże w wodzie, dodać mąkę (np. 10 g drożdży + 100 ml wody + 100 g mąki), wymieszać i odstawić na 30-60 minut. Mając już aktywny zaczyn, pora na wyrobienie ciasta, co uaktywni gluten. Wystarczy połączyć zaczyn z pozostałymi składnikami i wyrobić ciasto (w razie konieczności dosypując mąki). Żeby ciasto nie lepiło się nadmiernie do rąk, to warto oprószyć je mąką. Wyrobione ciasto należy przełożyć do miski, przykryć ręcznikiem kuchennym i zostawić do pierwszego wyrastania na 2-3 godziny. Po tym czasie na podsypanej mąką stolnicy można uformować bochenek chleba, przełożyć go na blachę oprószone mąką, przykryć ręcznikiem kuchennym i zostawić do ponownego wyrastania na godzinę. Chleb najlepiej piec 40-45 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 220°C. Żeby chleb był lepiej upieczony, to warto zaparować piekarnik. Wystarczy, że po włożeniu chleba do piekarnika, spryskamy jego wnętrze przez lekko uchylone drzwiczki, żeby para nie uciekła (można w tym celu wykorzystać np. spryskiwacz do kwiatów). To jednak nie wszystko. Żeby nasz chleb miał chrupiącą skórkę, to musimy koniecznie studzić go na kratce (pozwoli mu to odpowiednio odparować). Poniżej składniki na chleb pszenny razowy z ziarnami: 400 ml letniej wody 10 g drożdży 500 g mąki pszennej chlebowej typ 750 100 g mąki pszennej razowej typ 2000 150 g ziaren (np. siemię lniane, dynia i słonecznik) 10 g soli dodatkowo: mąka do podsypywania stolnicy i oprószenia rąk