
CHLEB ŻYTNIO-PSZENNY PIECZONY W PIECU CHLEBOWYM

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1414 razy.

Rozczyn:

2 dag mąki żytniej pyłowej

75 dag mąki pszennej

2 1/2 litra mleka zsiadłego

woda lub serwatka

5 dag drożdży

1/2 szklanki wody

Ciasto:

2 dag mąki żytniej pyłowej

1 kg mąki pszennej

czarnuszka

sól

Sporządzić rozczyn z mąki na noc przed pieczeniem chleba: rozpuścić drożdże w ciepłej wodzie; wymieszać oba gatunki mąki, połowę wsypać do dzieży, wlać do tego drożdże rozpuszczone i zarobić rzadki rozczyn, dodając do mąki rozmieszane kwaśne mleko. Następnego dnia do wyrośniętego rozczynu dodać resztę przesianej mąki, sól do smaku i wodą lub serwatką zarobić ciasto normalnej gęstości. Chleb wyrabiać licząc 10 min. na 1 kg. Na końcu dodać czarnuszkę; ciasto obrać z brzegów dzieży i rąk, nakryć i pozostawić do wyrośnięcia; wyrośnięte ciasto wyrabiać na bochenki jednakowej wielkości, wkładać do koszyczków starannie osypanych mąką, postawić do wyrośnięcia. Przygotować piec chlebowy, po wypaleniu zrobić próbę ciepłoty, zarzucając dno pieca mąką; gdy mąka rumieni się powoli, piec jest odpowiedni do wypieku chleba białego. Ciasto wyłożyć z koszyczków na łopatę, bochenki wstawić do pieca. Piec 1 godzinę, raz przekładając bochenki. Przed wyjęciem posmarować każdy bochenek zimną wodą i jeszcze na chwilę włożyć ciasto do pieca. Od tego bochenki nabierają połysku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD