

---

# Chleb

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4184 razy.

Znalazlam pare przepisow na chleb w reprintsie ksiazki wyd.M.Arcta w Warszawie 1929r. pt. KOSOWSKA KUCHNIA JARSKA napisla R.Tarnawska. Data wydania wskazuje na "niezle" przepisy i to sie zgadza, ale mozna przeciez cos zmodyfikowac. Cytuje....

"Chleb pszenny razowy (na drożdżach)

5 litrow maki pszennej razowej

2,5 litra wody

5 dkg drożdży

0,5-1 łyżka soli

Make przesiac przez grube sito (przez ktore przejdą cenne otręby razem z makią). Drożdże rozmoczyć w szklance wody letniej; 2 litry maki zarobić wodą, wymieszać z drożdżami i postawić na 2 godziny w temperaturze 30 stopni C. Kiedy rozczyń się podniesie, dać łyżkę soli, zamieszać z pozostałą makią niezbyt gęsto i niech tak stoi 0,5 godziny. WYROBIC 5-6 BOCHENKOW / hi,hi,hi - moje/ chleba, klasc na pomazane masłem blachy w ten sposób, by ciasto zajmowało 1/3 wysokości blachy. pozostawic w takim samym cieple, a gdy wyrosnie do poziomu, pomazać rozbitym jajkiem, wstawić do pieca tak gorącego, aby wrzucona mąka nie paliła się, tylko lekko rumieniła / to będzie chyba tak około 180-200 stopni C. ?/. Piec 1/2 godziny, najwyżej 3/4 godziny." Tak sobie myślę, że wszystkie te składniki są łatwo podzielne przez 5, to może da się to przygotować w domu? I jeszcze parę uwag z tej samej książki, jako ciekawostka.... " Chleb ma być stosunkowo lekki ze skórką nieodstającą, ani za pulchny, ani zbity ni lepki, co może pochodzić z mąki ze zrosłego zboża (zebranego w słotnej porze) albo, że jest za świeży, dlatego wskazane jest używać go dopiero na drugi dzień po upieczeniu. ....Pulchność ciasta osiąga się mechanicznie przez wpuścianie powietrza przy odpowiednim miesieniu, a piecze się w foremkach z nakrywkami..... Najlepiej mieć w domu młynek żelazny, lub żarna i młec zboże samemu; zysk z tego wielki, bo ma się dobrą mąkę i doskonałą gimnastykę w pracy." / precz z silowniami ?/ Nawet jeżeli tego przepisu nie wykorzystasz, to jest to ciekawostka historyczno-kulinarna /sic !/

Cierpliwości życze

From: maciachy@friko2.onet.pl (Maciachy)