
Chleb domowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4551 razy.

Ja robie chleb domowy na dwa sposoby. Albo na zakwasie, albo na drożdżach.

Oto moj sposob na chleb na drożdżach:

50 gr drożdży

1 szklanka wody (43 stopnie Celsjusza)

3 szklanki maki na chleb (okolo)

2 lyzki glutenu

2 lyzeczki kminku

1 lyzeczka soli

1 lyzka cukru

Zmieszac drożdże z woda, cukrem, glutenem, odstawić aż będzie wyglądał gąbczasto, około 5 minut. Dodac dwie i pół szklanki maki, sol, wyrobic dobrze, dodajac tyle maki, aby ciasto sie nie kleilo do palców, ale zaledwie. Dodac kminek pod koniec wyrabiania. Ponieważ robie to w mikserze, trudno mi powiedziec jak dlugo, ale ciasto musi byc bardzo elastyczne, nie drzec sie w "piorka" przy rozciąganiu. Zostawic, aż wyrosnie do podwójnej objętości. Przydusić pieścią, aby wyszło powietrze, wyjac z miski i uformowac w bochenek. Ten ulozyc na blasze podsypanej maki, bez tłuszczu. Zrobic skosne naciecia na pół centymetra głębokie, zylotka lub bardzo ostrym nozem. Zostawic do wyrosniecia, przykryte serwetka, aż będzie co najmniej podwójnie większe, niż zbite ciasto. Jeżeli wam sie spieszy, to w ciepłym miejscu, jeżeli nie, to w lodowce, wtedy chleb będzie kwasniejszy, bardziej gąbczasty, ale to zabiera około 6-8 godzin. Rozgrzac piec do bardzo goracej temperatury. Przygotowac dwie-trzy garści kostek lodu w naczyniu. Otworzyc piec, wrzucic kostki lodu szybkim ruchem na dno pieca, wstawic chleb, zamknac drzwi piecyka, nie otwierac przez nastepne 20 minut. Ta para z topiacego sie lodu spowoduje, że chleb będzie gąbczasty, z twarda, cienka skorka. Po 20 minutach zajrzec do piekarnika, jeżeli brązowy, popukac z wierzchu. Jak brzmi pustawo, jeszcze sprawdzic patyczkiem. Jeżeli wychodzi czysty, to szybko "pomalowac" chleb woda, i piec jeszcze 3-4 minuty. Wyjac i do ostygnięcia trzymac na jakis kratkach, aby sie spod nie zaparzył. Voila! Chleb domowy.

Gdy robie chleb na zakwasie zamiast drożdży, dodaje pół szklanki wody, wszystko inne tak samo.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

przepis sciagniete od innych a po drugie taki chleb to kupie w piekarni i jest to chleb tylko z nazwy, zastanawiam sie po co tworzyc strony internetowe na wypisywanie banialukow, a jak sie nie wie co to zakwas, to lepiej buzi nie otwierac, bo od kiedy zakwas to "szklanka wody zamiast drożdży"????????????????????

Nadesłat(a):Babette 2006-01-24 21:01:55

Babette, Ty masz racje.

Nadesłat(a):stan 2006-04-30 17:04:25

to może jeśli nie wie co to zakwas

bierzemy 100gr wody około 30 stopni nie za ciepła 50gr do 100gr mąki możliwie najwyższy typ mąka żytnia jest OK mieszamy razem i odstawiamy na 24 godz. i powtarzamy wszystko mamy sporo zakwasu

Nadesłat(a):baybronek <bronek30@autograf.pl> 2010-09-09 13:09:28

ach zapomniałem napisać że po pięciu dniach zakwas jest akurat

Nadesłat(a):baybronek <bronek30@autograf.pl> 2010-09-09 13:09:14

