
Chleb domowy 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4122 razy.

Nie moge sie powstrzymac, zeby sie nie pochwalic recepta na znakomity chleb jaka udalo mi sie ostatnio znalezc i wyprobowac:

5 dl zytnej maki (moze byc nawet bardzo gruba)

5 dl wrztku

Wymieszaj dokladnie make z wrztkiem (mozna maszyna, mikserem itp) i odstaw na 3-4 godziny.

50 g margaryny

2 1/2 dl wody

50 g drozdzy

2 lyzeczki soli

11 dl bialej maki pszennej do pieczenia chleba

W rondelku roztop margaryne i dodaj do niej 2 1/2 dl wody, podgrzej to do temp. ok 37 stopni. Wlej wode z margaryna do miski z zytnia maka. Dodaj rozdrobnione drozdze, sol i wyrabiajac (mieszajac) dodawaj make. Kiedy ciasto jest dobrze wyrobione odstaw je w cieple miejsce na ok, 45 - 60 minut. Ja zwykle wykladam to ciasto na posypana maka duza drewniana miske (taka do owocow) zeby chleb nabral forme jaka kiedys dawno temu chleb mial (duzy, okragly bochenek). Mozna do tego uzyc rowniez gesto plecionego koszyka itp.

Po wyrosnieciu wykladam taki bochen na blache wylozona papierem do pieczenia. Po ok. 15 minutach nacinamy bochenek ostrym nozem w 2 - 3 miejscach i wkladamy do pieca (nizej) o temperaturze 200 stopni. Pieczemy ok. 40 - 45 minut.

Z otrzymanego ciasta mozna rowniez uformowac ok. 2 - 3 bochenkow, jak kto woli :))

Pycha

1 dl = 0,1 litra = 100 cm³ = 100 ml.

From: "Wacek" <wacek@infomix.se>