
Chleb domowy 4

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4116 razy.

Uwaga!!!!!!

Jest to przepis nigdzie wcześniej nie zapisywany, moja mama nauczyła się robić chleb od swojej mamy. Przepis podaje więc ogólnie proporcje, ilości są odmierzane raczej "na oko".

Ilości jakie podaję są wystarczające na upieczenie chleba w znacznej ilości (są to zazwyczaj 3 blachy duże i 3 mniejsze).

Przepis:

1. Zakwas:

- zsiadłe mleko (maślanka) + ciepła woda (aby całość była ciepła)= ok. 5l do cieczy dodajemy mąkę mieszając aż całość będzie gęsta

- zostawić na noc w ciepłym pomieszczeniu-musi trochę wyrosnąć i "zakwasić się" - mama mówi że czuć kwaśny zapach

2. Chleb:

- sól ok. 3 garści, 20 dkg. drożdż piekarniczych

- rozpuścić w letniej wodzie (nie wiem ile) i wlać do zakwasu

- wymieszać

- ciągle mieszając dodawać mąki i ciepłej wody (mama miesza ręcznie "wyrabia") wyrabiać aż ciasto będzie "odchodzić od ręki" ciasto powinno mieć konsystencję jak na pączki

- zostawić do wyrośnięcia (mniej więcej podwaja swoją objętość)

- rozłożyć na blachy na których również powinno trochę podrosnąć

- mama nie potrafiła podać temperatury pieczenia

- chleb piecze w piecu opalonym drewnem

- piec około 1 godziny

mąka żytnia ok. 10 kg

W przypadku pytań postaram się w miarę możliwości odpowiedzieć

Pozdrawiam

From: Adam Głaszcz <adamus@lonza.com.pl>

Człowieku ja potrzebuje jeden bochenek chleba a nie takie ilosci!

Nadesłał(a):mirek <miroslav.rembiesa@chello.at> 2005-08-18 16:08:21

dobry chleb

Nadesłał(a):jerzy <danutakepka@att.net> 2008-09-12 03:09:45