
Chleb na piwie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3421 razy.

Ten chleb najlepiej smakuje świeży, jeszcze ciepły. Piekę go gdy przychodzą goście, lub zabieram ze sobą gdy gdzieś idziemy, żeby został zjedzony za jednym posiedzeniem. Drugiego dnia już tak nie smakuje.

Podstawowe składniki:

4 szklanki maki

1 szklanka wrzasku

1 szklanka piwa

2 łyżki miodu

1 1/2 łyżki suchych drożdży (Fermipan)

1 łyżka soli

Rozmieszać suche drożdże z maki, miodem i solą. Zmieszać piwo z wrzaskiem (uwaga, będzie się pienić i 'kipiec'). Wlać powoli tę mieszankę do maki, mieszając. Wyrabiać przez 15-20 minut. (ja mam mixer ze specjalnym 'mieszadłem' w kształcie haka właśnie do wyrabiania ciast drożdżowych, mieszam tym powoli przez 15 minut).

Odstawić do wyrosnięcia. Powinno podwoić objętość.

Zamiesić i przelać do wysmarowanej masłem i wysypanej maki formy. Ja używam małej tortownicy - wychodzi mi jeden okrągły bochenek.

Włożyć do bardzo gorącego piekarnika, po 10 minutach zmniejszyć gaz i piec przez 50-60 minut. Pod koniec pieczenia postukać w bochenek - jak wydaje głuchy odgłos i jest złobrazowy, to znaczy, że już gotowy. Wyjąć chleb z piekarnika, natychmiast wyjąć z foremki i włożyć z powrotem do wyłączanego ale ciągle jeszcze gorącego piekarnika, żeby się spod i boki zrobiły chrupkie.

Wariacje:

maka - jeżeli tylko biała pszenna to można dodać łyżkę melasy dla koloru i aromatu. Ale najlepsza mieszanka to mąka ciemna, pszenna (wholemeal, stoneground). Można np 3 1/2 szklanki ciemnej maki pszennej i 1/4 maki żytniej - nie więcej, bo ciasto będzie za ciężkie.

Mozna dodać pokruszonych orzechów włoskich albo ziemnych albo ziarenek słonecznika - wtedy zamiast masłem można foremkę wysmarować olejem z orzechów włoskich lub macadamia - można takie oleje u nas dostać, są bardzo dobre do robienia sosów do sałat w których używa się orzechy.

Mozna na wierzch posypać garstką płatków owsianych.

Mąka (jeżeli biała) powinna być specjalna 'chlebowa' - różnica polega na ilości glutenu, który powoduje, że ciasto się dobrze wyrabia i wiąże, a nie kruszy. Będzie więc to inna mąka niż np do kruchego ciasta. Ale nie jest to konieczne. Ja czasem dodaję osobno kupioną mąkę glutenową jeśli np piekę bułki a la francuska bagietka - z wierzchu chrupiąca a w środku 'zujasta', o solidnej konsystencji, nie jak większość chlebów tutaj, które smakiem i konsystencją przypominają wate.

Chociaż ostatnio pojawia się sporo dobrego chleba w naszych sklepach - jest nawet jeden, który o dziwo ma na liście składników 'tylko' mąkę, drożdże, wodę i sól, a nie kilometrową listę dziwnych składników, które moim zdaniem dobremu chlebowi nie są wcale potrzebne. Ale odbiegam od tematu.

Pieklam chleb regularnie przez jakiś czas gdy męczyły mnie ciągle migreny i skazałam się na dietę bezsolną.

Mozna tez do takiego chleba dosypac garsc kminku, albo garstke rodzynekow.

Rodzaj uzytego miodu tez ma wplyw na smak tego chleba. Ja czasem uzywam miodu tasmanskiego Leatherwood ktory ma bardzo silny specyficzny zapach.

Eksperymentowalam z roznymi gatunkami piwa - jasne i ciemne, slodowe, ale nie wplynelo to zbytnio na smak. Poniewaz przecietna puszka piwa ma 375ml, a do przepisu potrzeba tylko 250ml, wiec wybieramy taki gatunek piwa, zeby nam bylo przyjemnie te resztki wysaczyc :-).

Je sie go jeszcze cieply, krojony w wielkie pajdy, z maslem.

Yum!

From: annas@shell02.ozemail.com.au (ANNA ZUKOWSKI)