Chleb pszenny na zakwasie

Dodano: 2007-06-03 10:58:52
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2468 razy.

Zakwas przygotować 2-3 dni wcześniej z
100g suchego żytniego chleba;
550g wrzątku;
450g kefiru;
150g mąki żytniej;
50g drożdży;
3 łyżki cukru

Do kamionkowego naczynia włożyć pokrojony w kostkę chleb i zalać przegotowaną wodą. Gdy płyn przestygnie dodać pozostałe składniki; wymieszać , przykryć wygotowaną, suchą ściereczką, pozostawić w ciepłym miejscu..
2-3 dni póź niej..,
potrzeba nam będzie:
400g zakwasu
10g drożdży
2 łyżki oleju
400g mąki pszennej
łyżeczka soli

Zakwas zmiksować , dodać resztę, wyrobić . do foremki z pergaminem i do pieca ziu.
Piec ok. 15min w temp. ok. 80'C, aż ciasto podwoi swą objętość ; potem zwiększyć do 200'C i piec około 40min, aż patyczek wbity w ciasto będzie suchy.

Nadesłał: Grześ <>