
Chleb pszenny na zakwasie

Dodano: 2007-06-03 10:58:52

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2505 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 później..

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 swoją objętość; potem zwiększyć do 200°C i piec około 40min, aż patyczek wbity w ciasto będzie suchy.

Nadesłał: Grześ <>