

Chleb na zakwasie

Zakwas

Wystarczy mąka i woda. Mieszając je w szklanym słoiku z dziurkami w nakrętce (żeby dolatywało powietrze potrzebne do fermentacji) i odstawiając na kilka dni do sfermentowania uzyskujemy zakwas, który sprawia, że chleb ma bardziej wilgotny miąższ i specyficzny kwaśny posmak. Przechowuje się go w lodówce i wyjmuje kilkanaście godzin przed zrobieniem chleba.



Ciasto

Łączymy składniki na chleb (mąka, letnia woda, drożdże) z zakwasem. Należy dodać także pół łyżeczki cukru (jako pożywkę dla drożdży) i czubatą łyżeczkę soli (w zależności od preferencji mogą być nawet dwie). Ciasto ugniatamy aż do uzyskania jednolitej masy i wkładamy do formy. Odstawiamy ją w bezpieczne ciepłe miejsce na 40 – 50 minut i przykrywamy ściereczką.



Po wyrośnięciu ciasta smarujemy je rozbełtanym jajem (tzn. rozbitym jajkiem) po powierzchni w celu uzyskania chrupiącej skórki. Aby urozmaicić nasz wypiek można posypać ciasto ziarnami (np. my użyliśmy słonecznika)



Wypiek:

- 200 °C Smacznego! Jastrząb (ps. Jarząb) 4Dwa
- Ok 1h

