

Pszenny chleb z oliwkami i foccacia



ŁUCJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Zaczyn:

aktywny zakwas pszenny 30 g

woda 180 g

*** CIASTO WŁAŚCIWE:**

cząły zaczyn 360 g

mąka pszenna pełnoziarnista 90 g

sól 2 łyżeczki

woda 360 (ciepła)

oliwki czarne 200 g

mąka chlebowa 150 pszenna

mąka chlebowa 630 pszenna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zakwas pszenny musi być dokarmiony dzień wcześniej. Następnie 30 g zakwasu łączymy z mąką i wodą, przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy na 12-16 godzin na blacie kuchennym.

Po tym czasie:

Zaczyn połączyć z wodą, dodać pozostałe składniki oprócz oliwek i wyrabiać ręcznie ok 8-10 minut. Dodać oliwki i wyrobić tak aby połączyły się z ciastem. Nie będzie to łatwe, oliwki z pewnością uciekają z ciasta :)

Zostawić do wyrośnięcia, pod folią na 2,5 godziny. W tym czasie odgazować dwukrotnie, delikatnie rozciągając i składając. Podzielić ciasto na dwa małe bochenki lub uformować bochenek z 1100 g ciasta, a z pozostałych 500 g zrobić foccacię. Bochenek ma wyrastać w lodówce przez 12-18 godzin, lub 1-2 godziny w temperaturze pokojowej. Piec chleb na kamieniu lub wygrzanej dobrze blasze w piekarniku nagrzanym do 250 stopni przez 15 minut z parą, a następnie bez pary w temperaturze 220 stopni jeszcze przez 15-20 minut.

Foccacię rozciągnąć na papierze do pieczenia. Nie powinna być tak cienka jak pizza. Posmarować powierzchnię obficie oliwą. Pozostawić do wyrośnięcia na 20-30 minut, porobić wklęsnięcia końcem palców i piec na kamieniu lub na dobrze nagrzanym blasze (można zsunąć z papierem do pieczenia) w piekarniku nagrzanym do 230 stopni do czasu aż będzie rumiana i chrupiąca, ok. 20 minut. Smacznego :)