

Vermont Sourdough



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	150g typ 650
woda	190 g
zakwas żytni	3 łyżki
mąka pszenna	750g typ 650
woda	450 g
sól	1 łyżka
mąka żytnia	100 żurkowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Pierwszego dnia wieczorem nastawić zaczyn: wymieszać 150 g mąki z 190g wody i 3 łyżkami zakwasu (dokarmionego ok. 10-12h wcześniej). Przykryć i odstawić.
- KROK 2** Rano dnia następnego zaczyn wymieszać z resztą składników (oprócz soli). Zagnieść ciasto i odstawić na godzinę.
- KROK 3** Następnie dosypać sól, ponownie zagnieść i odstawić na 2 godziny.
- KROK 4** Po tym czasie lekko zagnieść, przełożyć do formy. Przykryć ściereczką i odstawić na kolejne 2 godziny (ja odstawiłam na 3). Wstawić do piekarnika nagrzanego do 240 stopni przez 40 minut.
- KROK 5** Chleb postawić na kratce i zostawić do całkowitego ostygnięcia. Dopiero wtedy można kroić.