Chleb z garnka



BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
woda	1,5 szklanki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1,25 łyżeczki
drożdże	20 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta:
Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy drożdże, sól i mieszamy. Wlewamy wodę i mieszamy łyżką, mikserem lub ręką, jak kto woli. Mieszamy krótko, tylko tyle, żeby wszystko się połączyło.
Wyrośnięcie ciasta:
Miskę nakrywamy folią i odstawiamy na minimum 12, a lepiej na 18 godzin. Miska ma stać w normalnej pokojowej temperaturze. Po 12-18 godzinach ciasto wykładamy na posypany mąką blat, lekko je rozpłaszczamy nadając prostokątny kształt. Odgazowujemy ciasto, czyli pozbywamy się nadmiaru gazów wytworzonych przez drożdże. Składamy ciasto na pół i ponownie na pół, lekko je naciskając dłońmi. Na koniec gładką stronę ciasta kładziemy do góry, a złączeniem w dół (np. w misce wysmarowanej odrobiną oliwy i posypanej otrębami, kaszką kukurydzianą lub sezamem albo niczym jeśli robimy bez ziaren).
Nakrywamy ciasto ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia na blacie na ok. 2 godziny lub aż chleb powiększy się ok. 2 razy.
Pieczenie chleba:
Teraz nagrzewamy piekarnik wstawiając do niego puste, niczym nie wysmarowane naczynie, w którym będziemy piec chleb (garnek bez plastikowych elementów). Naczynie musi grzać się ok. 1/2 godziny od włączenia piekarnika, musi być bardzo gorące.
Chleb odwijamy i zsuwamy do garnka, albo pomagamy sobie tylko rękoma. Naczynie nakrywamy pokrywką i wstawiamy do piekarnika, można teraz obniżyć temperaturę do 230 stopni. Pieczemy 30 minut, po tym czasie zdejmujemy pokrywkę i dopiekamy ok. 10-15 minut. Chleb po upieczeniu studzimy na kratce.
Mąka użyta to mąka wiejska typ 650, ale można użyć nawet mąki tortowej lub poznańskiej.