

Chleb z dużymi dziurami



IWONADD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	540 g semolina
zakwas do chleba	100 g pszenney
woda	340 ml
sól	1 łyżeczka
miód	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wieczorem: zakwas wymieszać z 60 ml wody i 120 g mąki, przykryć folią spożywczą i odstawić na całą noc;
- KROK 2 Rano: do zaczynu dodać ponownie 120 g mąki i 60 ml wody, wymieszać i odstawić na 3 h;
- KROK 3 Po tym czasie dodać miód, wodę (220 ml) i rozpuścić całość mieszając.
- KROK 4 Następnie dodać resztę mąki i zacząć wyrabianie;
- KROK 5 Wyrabiać aż ciasto będzie gładkie i powstanie gluten. Ciasto o wysokiej hydracji jest bardzo luźne dlatego wyrabiać w naczyniu; W połowie wyrabiania dodać sól;
- KROK 6 Po tym czasie wyłożyć na stolnicę obsypaną mąką i zagniatą do środka utworzyć kule z ciasta;
- KROK 7 Miskę pokryć ściereczką, obsypać ściereczkę obficie mąką, włożyć do środka ciasto chlebowe i odłożyć do następnego dnia do lodówki (przykryć folią spożywczą);

- KROK 8 Na następny dzień wyjąć ciasto z lodówki i pozostawić w temp. pokojowej 4 h; Po tym czasie rozgrzać piekarnik do 240; Sciereczke z ciastem wyjąć, i bardzo delikatnie pomagając sobie ściereczką uformować rulonik (ruchem jak na strudel), nie zginać ciasta, tylko delikatnie uformować rulonik by nie zniszczyć dziur które powstały podczas wyrastania w lodówce
- KROK 9 Zsunąć ze sciereczki na papier do pieczenia. Zrobić kilka nacięć na wierzchu, i włożyć od razu do piekarnika. Tuz przed włożeniem chlebka naparować piekarnik wrzucając na dno kilka kostek lodu. Piec 10 minut w 240 stopniach, następnie 10 w 220 i 20min w 200 stopniach. Studzić na kratce. Smacznego!