

Chleb tygrysi w cętki



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Zaczyn

mąka pszenna	90 g
woda	55 g
drożdże suche	7 g
cukier	1 łyżka
sól	1/4 łyżeczki

Na chleb

zaczyn chlebowy

mąka pszenna	500 g
woda ciepła	100 g
mleko ciepłe	230 g
cukier	0,5 łyżki
sól	2 łyżeczki
olej rzepakowy	2 łyżeczki

Polewa na skorupkę

drożdże suche	7 g
woda ciepła	100 ml
cukier	1 łyżka
olej rzepakowy	1 łyżka
sól	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zaczyn:W misie z miksera drożdże zalać ciepłą wodą, dodać cukier i odstawić na 5 minut do poruszania się drożdży. Dodać mąkę, sól, wyrobić elastyczne ciasto i odłożyć do podwojenia objętości. Gdy ciasto podwoi swoją objętość dodać olej rzepakowy,sól,cukier,ciepłe mleko z wodą oraz mąkę i wyrobić elastyczne i gładkie ciasto. Jeśli ciasto będzie się kleić dosypywać stopniowo mąki. Ciasto przykryć folią spożywczą i odłożyć w ciepłe miejsce do podwojenia objętości na około 1 godzinę. Po wyrośnięciu ponownie zmiksować (3-4 obroty) mikserem w celu odgazowania ciasta i znowu odłożyć do wyrośnięcia.
- KROK 2 Po drugim wyrastaniu z ciasta uformować bochenek i ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Odłożyć na 15 minut.
- KROK 3 W tym czasie przygotować polewę na skorupkę. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i odłożyć.
- KROK 4 Gdy chleb podrośnie posmarować polewą i włożyć do nagrzanego piekarnika z termoobiegiem na 180 stopni.Piec około 50 minut.
- KROK 5 Pod blachę z chlebem włożyć blachę z wodą by chleb był bardziej chrupiący.