

Chleb z semoliny na drożdżach



IWONADD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Zaczyn typu biga

semolina	200 g mąka
woda	130-150 ml
drożdże świeże	2 g

Ciasto

semolina	450 g
woda	300 ml
sól	3 g
drożdże świeże	4 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki na zaczyn umieścić w naczyniu;
- KROK 2 Zagnieść do połączenia się, przykryć folią i odstawić do podwojenia objętości;
- KROK 3 Po tym czasie odgazować zaczyn, przykryć ponownie folią spożywczą i wstawić do lodówki na 15h;
- KROK 4 Po 15 h wyciągnąć zaczyn z lodówki i odstawić w temp. pokojowej na 3 h, w tym samym momencie mąkę na ciasto zalać wodą (zostawić 50 ml do późniejszego rozpuszczenia drożdży),wymieszać do połączenia się i przykrywając folią zostawić na 3 h do autolizy;

- KROK 5 Po 3 h dodać do mąki z wodą, cały zaczyn oraz drożdże rozpuszczone w reszcie wody oraz sól; Wyrobić gładkie i elastyczne ciasto;
- KROK 6 Wyrobione ciasto włożyć do naoliwionego półmiska, przykryć folią i odstawić na 40min-1h do podwojenia objętości;
- KROK 7 Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blat oprószony mąką, lekko rozplaszczyc i złożyć bochenek; Zostawić tak jeszcze 20 minut w temp. pokojowej; W tym czasie można rozgrzać na maxa i naparować piekarnik; W piekarniku rozgrzać również blaszkę na którą potem położony zostanie chleb
- KROK 8 Tuż przed włożeniem naciąć wierzch bochenka
- KROK 9 Piec 5 minut w 250°, 15 minut w 225° i 20-30 minut w 200 stopniach;