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 spozywczą 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 drożdzy),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 rozpłaszczyć i złożyć bochenek; Zostawić tak jeszcze 20 minut w temp. pokojowje;
W tym czasie można rozgrzać na maxa i naparować piekarnik; W piekarnku 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;