

Chleb z garnka z ziarnami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
mąka z pełnego przemiału	1 szklanka
woda letnia	1,5 szklanki
sól	1,25 łyżeczki
garść słonecznika	
mała garść pestek dyni	
mąka do podsypywania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy drożdże i sól, mieszamy. Wlewamy wodę i mieszamy łyżką, mikserem lub ręką, jak kto woli :) Dodajemy ziarna. Mieszamy krótko, tylko tyle żeby wszystko się połączyło. 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 omączony blat, lekko je rozplaszczamy nadając prostokątny kształt, teraz odgazowujemy czyli pozbywamy się nadmiaru gazów wytworzonych przez drożdże, poprzez złożenie ciasta na pół i jeszcze raz na pół i lekkie jego naciskanie otwartymi dłońmi (albo też tak jak to robi Jim Lachey na filmie z linku i kładziemy gładką stroną do góry a złączeniem w dół np na misce wysmarowanej odrobina oliwy i posypanej odrobiną ziaren. Nakrywamy ciasto ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia na blacie na ok. 2 godziny lub aż chleb powiększy się ok. 2 razy. 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. Posypujemy zairenami, słonecznika lekko je wgniatając w ciasto (można posmarować jajkiem i posypać ziarnami). 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. U mnie chleb trochę płaskaty bo robiłam go w podłużnej formie. Ale i tak pyszny.

