

Chleb orkiszowy

Składniki na rozczyń:

2 łyżki mąki jasnej orkiszowej (typ 630 do 750)

50 ml wody letniej (około 35°C)

1 łyżeczka cukru

30 g drożdży prasowanych



Składniki na blaszkę 30x11 cm:

400 g mąki jasnej orkiszowej (typ 630)

300 ml letniej wody

1 łyżeczka soli (my użyliśmy soli morskiej)

1 łyżka oliwy

Wykonanie:

W pierwszej kolejności robimy rozczyń. Drożdże kruszymy z łyżeczką cukru, dodajemy 2 łyżki mąki i 50 ml wody, mieszamy i nakrywamy ściereczką, odstawiamy na 15 minut w ciepłe miejsce.

Mąkę przesiewamy do miski, a potem dodajemy do naszego rozczyń. Możemy użyć mąki tak jak my typ 630, ale bardzo dobry wychodzi łącząc dwie mąki jeden do jednego np. typ 630 z typem 2000. Możemy eksperymentować, żeby sprawdzić, który nam będzie najbardziej smakował. Dodajemy sól, łyżkę oliwy i 300 ml wody. Mieszamy wszystko łyżką do połączenia się składników. Ciasto jest bardzo klejące, więc używamy do mieszania i wyrabiania ciasta najlepiej drewnianej łyżki. Wystarczy góra 5min. Mieszamy zagarniając od dołu, żeby jak najwięcej dostało powietrza. Keksówkę lub foremkę do chleba (my użyliśmy typowej keksówki o wymiarach około 30x11 cm) smarujemy olejem. Blaszki nie musimy niczym obsypywać wystarczy sam olej, ponieważ ciasto drożdżowe ma to do siebie, że łatwo odchodzi i nie przykleja się do blaszki. Przerzucamy ciasto do foremki i równamy je dłonią namoczoną w wodzie. Wierzch ciasta lekko posypaliśmy solą morską co podczas jedzenia doda fajny słonawy posmak.

Przykrywamy ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia. Ciasto musi rosnać powoli w temperaturze pokojowej. W naszym przypadku ciasto rosło 20 min. Wzrost jest bardzo szybki i musimy uważać, żeby nie przerosło, bo po wstawieniu do piekarnika ciasto po prostu nam opadnie. Ale nie martwmy się tym. Nawet jak opadnie chlebek jest bardzo dobry i zjada się go ze smakiem. Dlatego musimy cały czas kontrolować stan ciasta! Jeżeli ciasto powiększy swoją objętość półtora razy wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180°C i pieczemy przez 40 min. Jeżeli mamy typowe blaszki keksówki, to między blaszką a ciastem wytwarza się para i ciasto nie przypieka się tak jak byśmy tego chcieli. Dlatego proponuje zrobić tak jak my. Piekliśmy chlebek 30 min w blaszce, a następnie wyciągamy nasz chlebek z blaszki i wstawiamy jeszcze na około 10 min, żeby spód i brzegi (które stykały się z blaszką) ładnie się podpiekły i stwardniały.

Po upieczeniu chlebek zostawiamy na kratce z piekarnika do całkowitego ostygnięcia.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

