

Chleb ziołowy

Składniki na zaczyn:

- 20 g drożdży świeżych
- 100 ml ciepłej wody
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru

Składniki na ciasto:

- 450 g mąki pszennej (typ 650)
- 100 g mąki żytniej (typ 2000)
- 250 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka soli

Składniki na zioła do chleba:

- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka bazylii
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 70 g masła

Dodatkowo:

- kawałek margaryny do posmarowania blaszki

Wykonanie:

Zaczyn

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże, dodajemy łyżeczkę cukru, dwie łyżki mąki pszennej oraz ciepłą wodę (około 30-35°C) i wszystko mieszamy. Miskę przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy na 15 min w ciepłe miejsce, żeby drożdże zaczęły pracować.

Zioła do chleba

Masło roztapiamy w rondelku i studzimy. Następnie dodajemy wszystkie zioła i mieszamy. Zostawiamy do późniejszego wykorzystania.

Ciasto na chleb

Po 15 minutach, jak drożdże zaczęły pracować, dolewamy wodę i mieszamy. Następnie dosypujemy mąkę żytnią, pszenną oraz sól i ponownie wszystko dokładnie mieszamy. Gdy



ciasto wchłonie mąkę przierzucamy je na blat, posypany mąką i przez 5 minut wyrabiamy. Ciasto ponownie wkładamy do miski i wlewamy masło z ziołami. Zagniatamy w misce, aż ciasto wchłonie masło i przierzucamy na blat. Wyrabiamy ponownie około 5 minut. Ciasto wkładamy do miski obsypanej mąką, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na około 1 godzinę, w ciepłe miejsce.

Formowanie chleba

Po wyrośnięciu ciasto wyciągamy z miski i zagniatamy kilka minut, by pozbyć się gazów. Formujemy wałek (na długość foremki), który następnie rozpłaszczamy. Brzegi ciasta zawijamy do środka i łączymy ze sobą.

Foremkę keksówkę o wymiarach 12x35 cm smarujemy dokładnie margaryną i wkładamy do środka ciasto, łączeniem do dołu. Dłońmi rozkładamy ciasto po całej foremce. Foremkę przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15-30 minut do podwojenia objętości.

Pieczenie chleba

Gdy ciasto podwoiło swoją objętość foremkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy przez około 20 minut, używając grzałki góra i dół. Po tym czasie blaszkę wyciągamy z piekarnika, chleb wyciągamy z blaszki i wstawiamy go jeszcze do piekarnika na około 15 minut, żeby ładnie zarumienił się chleb z dołu i boków.

Po upieczeniu blaszkę wyciągamy z piekarnika. Chleb przekładamy na kratkę i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

