

Chleb codzienny

To bardzo uniwersalna receptura. Wystarczy wziąć świeżo wyhodowany zakwas (obojętne, jaka metoda), odmierzyć z niego 400g i użyć jako pierwszy zaczyn do tego chleba. Jeśli preferujemy chleby ciemne, na bazie tej receptury możemy upiec od razu wspaniały razowiec. Prawdopodobnie trzeba będzie zwiększyć ilość płynów, bo razowa mąka chłonie jej więcej.

Ten chleb jest dobry na początek pieczenia na zakwasie. Stosunek zaczynu do reszty dodanej maki w tym chlebie jest 50:50. Przy takiej ilości nawet całkiem młody zakwas się sprawdzi. Nazwałam go **codziennym**, bo jest to chleb neutralny w smaku, pasujący do wszystkiego. Z wyglądu jak nasz chleb sklepowy, szczególnie w przekroju. Łatwy do wykonania, mający zalety obydwu gatunków tzn. żytniego i pszennego: prosty do wyrabiania i przy odrobinie wprawy zachowujący nawet dobrze formę bochenka bez dodatkowego wspomaganie.

Składniki:

- 400 g zaczynu (zakwaszonego ciasta żytniego zrobionego metodą 3-fazową)
- 100 g mąki żytniej chlebowej (np. typ 720)
- 300 g mąki pszennej (np. typ 550)
- ok. 150 ml letniej wody
- 1, 5 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru (opcjonalnie)
- 20 ml oleju (opcjonalnie)

Sposób wykonania:

- Składniki wymieszać w misce, wyrabiać ok. 5 minut, aby otrzymać gładkie i elastyczne ciasto. W razie potrzeby dodać mąki lub wody. Odstawić na 20 min i jeszcze raz 5 min wyrabiać.
- Ułożyć w formie bądź uformować bochenek, przełożyć do dobrze wysypanej mąką miski lub koszyka.
- Pozostawić do wyrośnięcia na 3 do 4 godzin lub do podwojenia objętości.
- Przełożyć na blachę wyłożoną papierem lub kamień i wsunąć do piekarnika nagrzanego do 230°C. Piec 10-15 minut, następnie obniżyć temperaturę do 200°C i piec jeszcze ok. 20 minut do zbrązowienia skórki.

Jest to chleb na tyle uniwersalny, że, przy zamianie mąki chlebowej na ciemniejszą, z pełnego przemiału, możemy otrzymać razowiec. Należy jednak pamiętać, że mąki z pełnego przemiału zwykle chłoną więcej wody, dlatego ilość płynu do ciasta właściwego trzeba będzie zwiększyć. Nie należy wtedy formować bochenka, tylko zostawić dość luźne ciasto (takie, które da się jeszcze mieszać łyżką) i piec w formie wysmarowanej olejem i wysypanej mąką bądź otrębami.

Chleb musi być całkowicie wyrośnięty, zanim włożymy go do piekarnika. Nie należy liczyć, że wyrośnie w piecu. Im niższa temperatura, w jakiej wyrasta chleb, tym dłużej to trwa.

Zakwas żytni 60-godzinny

I etap – dzień pierwszy, wieczór, godz. 20.00

50g mąka żytnia typ 2000 + 50g woda

zamieszać, pozostawić w ciepłym miejscu (26°C) na 24 godziny.

II etap – dzień drugi wieczór, godz. 20.00

Do mieszaniny z etapu I dodać następujące składniki: 100g mąki żytniej typ 2000 + 100g wody + 20g cukru

Zamieszać, pozostawić w ciepłym miejscu (26°C) na 24 godziny.

Po dodaniu cukru, już po 12 godzinach w tej fazie, zakwas przyrósł 3-krotnie, pachniał kwaskowato, ale przyjemnie. Po przepisowych 24 godzinach lekko opadł.

III etap – dzień trzeci, wieczór, godz. 20.00.

Do etapu II dodać następujące składniki: 00g maki żytniej typ 2000 + 100g wody

Zamieszać, pozostawić w ciepłym miejscu (26°C) na 12 godzin.

Zakwas (500g) powinien być gotowy rano dnia czwartego o godz. 8,00.

100g zostawiłam sobie do dalszej hodowli, a z 400g zrobiłam chleb mieszany pszenno-żytni (50%:50%) wg receptury podanej w artykule.