

Chleb

Przepis



Chleb

Pyszny chleb z grubą i chrupiącą skórką. Bez wyrabiania ciasta.

UWAGI:

1. Składniki na chleb mieszamy łyżką 30 sekund i odstawiamy na 12 - 18 godzin do wyrośnięcia (najlepiej na noc). Do pieczenia chleba używamy garnka żaroodpornego z pokrywą (około 21 - 24 cm średnicy). Najlepszy jest garnek żeliwny. Chleb można też upiec w innym naczyniu żaroodpornym a nawet w blaszanej tortownicy pod przykryciem z pokrywki (jeśli takiej nie mamy, możemy przykryć formę folią aluminiową).
2. Chleb można upiec z dodatkiem sera, wówczas pachnie i smakuje jak dobra pizza :-). W miejsce sera do chleba można dodać np. posiekanych suszonych pomidorów lub oliwek. Można eksperymentować ze swoimi ulubionymi dodatkami, np. anchois i pieprz syczański (na zdjęciu). Dodatków może być w sumie nie więcej niż 200 g. Bardzo smaczny chleb wychodzi ze 100 g sera lub mieszanki różnych serów i 100 g suszonych pomidorów.
3. Można też zrobić podstawowy chleb bez żadnych dodatków (w poniższym przepisie po prostu pomijamy ser).
4. Możemy upiec 2 ciabatty w foremkach keksowych. Wystarczy wyrośnięte po nocy ciasto podzielić na 2 części. 2 małe keksówki nagrzewamy w piekarniku. Po wypełnieniu ciastem, foremki przykrywamy folią aluminiową i pieczemy 25 minut, zdejmujemy folię i pieczemy dodatkowe 15 minut.
5. Więcej zdjęć chleba można zobaczyć przy innych przepisach, np. kanapki z figami, kanapki z krewetkami i pesto, kanapki z pastą jajeczną.
6. Pieczenie chleba można zobaczyć na filmie.



Składniki:

- 400 g mąki*
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 15 g świeżych drożdży lub 3/4 łyżeczki suchych drożdży instant
- 200 g sera** (pominąć w wersji bez dodatków)
- 300 g chłodnej wody
- otręby lub mąka do obsypania chleba

* pszennej lub orkiszowej (uniwersalnej, tortowej, ale najlepiej chlebowej)

** pokruszonego, drobno posiekanego lub startego na tarce. Jednego rodzaju lub mieszanki

różnych, w miarę twardych lub kremowych, np. sera pleśniowego, camemberta, brie, Gorgonzoli, Pecorino, Manchego, Parmezanu lub innych sprawdzonych i ulubionych serów. Część lub cały ser można zastąpić posiekanymi suszonymi pomidorami lub oliwkami.

Przygotowanie:

- Mąkę przesiać do dużej miski, dodać sól, cukier oraz pokrojony ser jeśli go używamy, ewentualnie inne dodatki np. posiekane suszone pomidory czy oliwki. Wodę wymieszać z drożdżami i wlać do miski z mąką, wymieszać łyżką (mieszać przez około 30 sekund). Ciasto ma być klejące. Przykryć talerzem lub folią i **odstawić do wyrośnięcia na około 14 godzin (minimum 12 godzin), najlepiej na noc** (w temperaturze pokojowej, np. na blat kuchenny).
- Blat kuchenny lub stolnicę oprószyć mąką i wyłożyć w to miejsce ciasto z miski. Oprószonymi mąką dłońmi złożyć boki ciasta do środka tworząc kulę.
- Na blacie kuchennym położyć czystą ściereczkę kuchenną, oprószyć ją mąką, położyć w to miejsce ciasto łączeniem do dołu. Przykryć ciasto wystającymi bokami ściereczki i **zostawić w ciepłym miejscu na 1 - 2 godziny**. Ciasto jest gotowe po podwojeniu objętości.
- Na pół godziny przed końcem wyrastania nagrzać piekarnik do **240 - 250 stopni C**, ustawiając kratkę w dolnej 1/3 części piekarnika a na niej przykryty garnek żaroodporny np. żeliwny.
- Ostrożnie, używając rękawic kuchennych, wyjąć gorący garnek z piekarnika i zdjąć pokrywę. Umieścić ciasto w gamku łączeniem do góry (zsunąć ze ściereczki lub szybko i ostrożnie przenieść w oprószonych mąką dłoniach). **Należy uważać, bo garnek będzie bardzo gorący**. Garnek przykryć i piec przez **30 minut**. Zdjąć pokrywę i piec dalej aż chleb będzie dobrze zrumieniony ale nie przypalony przez **15 - 30 minut** (zwykle piekę 20 minut, a gdy chleb za bardzo się rumieni kładę na nim kawałek folii aluminiowej).
- Wyjąć garnek z chlebem z piekarnika, otworzyć, po kilku minutach podważyć chleb nożem i wyjąć go z gamka. Odłożyć na kratkę do całkowitego ostudzenia. Kroić dopiero po ostudzeniu, po około 1 godzinie. Czytaj więcej w BLOGU.

Ciabatty pieczone w keksówkach (przygotowane z przepisu powyżej, zob. punkt 4 uwag na górze strony)