



ЗЕМЯТА НА
ТРАКИТЕ



ХЛЯБ С КУРКУМА И ЧЕДЪР

Усетете аромата на домашно приготвен хляб с интересна форма и невероятен вкус. Насладете се на неустоима хрупкава коричка и вкус на хляб, печен в селска глинена пещ, благодарение на специалния глинен съд, в който е изпечен.

Необходими продукти

- 500 г бяло фино брашно от пшеница
- 1 оп. закваска за хляб
- 350-370 мл вода (при по-голямото количество вода хлябът втасва по-бавно, но става по-въздушен)
- 1 ч.л. сол
- 1 ч.л. куркума на прах
- 50 г чедър



Начин на приготвяне

Отмерете 500 г бяло фино брашно от пшеница. Добавете закваската, куркумата и $\frac{3}{4}$ от водата. Омесете тестото.

Оставете го да втасва 15-20 минути. След това към полувтасалото тесто добавете солта, като предварително я разтворите добре в оставащата $\frac{1}{4}$ вода.

Омесете отново тестото, като добавите чедър, нарязан на кубчета с големина около 1 см (вижте приложената снимка). Оформете го на топка и го поставете в панер, за да втасва, или го покрийте с кухненска кърпа (или свежо фолио). Отнема около 1-1,5 часа в зависимост от температурата в помещението. Препоръчителната температура е 21-23°C.



Когато тестото е достигнало $\frac{2}{3}$ от обема на втасване, поставете глинения съд за печене на хляб във фурната и го загрейте на 250°C без вентилатор. Отнема около 10-15 минути в зависимост от фурната.

Ако тестото е втасвало в панер за втасване, го оформете на топка и поставете 3 конеца, с дължина около 50 см всеки, на равномерни разстояния (вижте приложената снимка). Покрийте тестото, заедно с конците, с хартия за печене и внимателно обърнете тестото на обратната страна. Завържете двата края на всеки конец върху средата на горната част на тестото (вижте приложената снимка).

Извадете съда от фурната, внимателно го отворете и оставете капака настрана. Поставете тестото в съда и затворете с капака. Трябва да действате внимателно и бързо, за да не изстине съдът. Поставете съда във фурната и оставете хляба да се пече 40 минути, без да променяте температурата (250°C без вентилатор) и без да отваряте фурната.

След като хлябът е готов, го извадете и поставете на решетка, за да изстине. Насладете се на неустоима хрупкава коричка и вкус на хляб, печен в селска глинена пещ.

Добър апетит!