



ЗЕМЯТА НА
ТРАКИТЕ



КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБ ОТ ПШЕНИЧЕНО И РЪЖЕНО БРАШНО СЪС СУХА ЗАКВАСКА

Ръженото брашно придава невероятен вкус и аромат на прясно изпечения домашен хляб. Насладете се на неустойма хрупкава коричка и вкус на хляб, печен в селска глинена пещ, благодарение на специалния глинен съд, в който е изпечен.



Необходими продукти

- 340 г бяло fino пшеничено брашно
- 170 г пълнозърнесто брашно от ръж
- 1 опаковка закваска (или 1 пакетче суха мая 7 г)
- 1 ч.л. сол
- 250-300 мл вода (при по-голямото количество вода хлябът втасва по-бавно, но става по-въздушен)

Начин на приготвяне

Отмерете 340 г бяло fino брашно от пшеница и 170 г пълнозърнесто брашно от ръж. Смесете ги в голяма купа или в купата на кухненския робот (ако използвате такъв). След като двете брашна са смесени добре, добавете пакетчето закваска и $\frac{1}{4}$ от водата. Омесете тесто.

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

Омесете отново тестото, оформете го на топка и го покрийте с кухненска кърпа или свежо фолио, за да втасва. 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.

След като съдът е загреян и тестото е втасало, набрашнете кухненския плот и изсипете тестото. Оформете тестото според формата на съда. Извадете съда от фурната, внимателно го отворете и оставете капака настрана. Поставете тестото в съда, поръсете го леко с брашно и направете надлъжен дълбок разрез с нож за тесто или остър кухненски нож. Трябва да действате внимателно и бързо, за да не изстине съдът.

Поставете съда във фурната и оставете хляба да се пече точно 45 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 неустойма хрупкава коричка и вкус на хляб, печен в селска глинена пещ.

Добър апетит!