

Рецепти за хляб с брашна от Земята на траките

- I. Класически хляб от пшеничено и ръжено брашно със суха закваска
- II. Класически хляб от лимецово, пшеничено и ръжено брашно със суха закваска
- III. Хляб от лимец, зехтин и суха закваска
- IV. Хляб от пшеничено брашно с маслини, сушени домати и риган

I. Класически хляб от пшеничено и ръжено брашно със суха закваска

Необходими продукти

- 350 г **фино тъмно брашно от пшеница**
- 150 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 350 г фино тъмно брашно от пшеница и 150 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 със сухия квас и $\frac{3}{4}$ от водата. Омесете тестото.

Оставете го да втасва 15-20 минути. След това добавете към полувтасалото тестото 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 загрят и тестото е втасало, набрашнете кухненския плот и изсипете тестото. Оформете тестото според формата на съда. Извадете съда от фурната и внимателно отворете и оставете капака настрани. 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 променят 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.

II. Класически хляб от лимецово, пшеничено и ръжено брашно със суха закваска

Необходими продукти

- 200 г бяло фино брашно от пшеница
- 150 г пълнозърнесто брашно от лимец
- 150 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 200 г бяло фино брашно от пшеница, 150 г пълнозърнесто брашно от лимец и 150 г пълнозърнесто брашно от ръж. Смесете ги в голяма купа или в купата на кухненския робот (ако използвате такъв). След като трите брашна са смесени добре добавете пакетчето със сухия квас и $\frac{3}{4}$ 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 (обемът на готовото тесто е 3 пъти обема на току-що омесеното тесто без добавената сол, разтворена във вода), 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 загрят и тестото е втасало, набрашнете кухненския плот и изсипете тестото. Оформете тестото според формата на съда. Извадете съда от фурната и внимателно отворете и оставете капака отстрани. 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 промените 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.

III. Хляб от лимец, зехтин и суха закваска

Необходими продукти

- 500 г **пълнозърнесто брашно от лимец**
- 1 опаковка закваска (или 1 пакетче суха мая 7 г)
- 1 ч.л. захар за закваската
- 50 мл топла вода за закваската
- 1 ч.л. сол
- 1-2 с.л. зехтин
- 250 мл вода

Начин на приготвяне

Смесете закваската и захарта, след което добавете около 50 мл топла вода (не гореща). Разбъркайте и оставете сместа да шупне и да удвои обема си. Отнема около 5-15 минути в зависимост от температурата в помещението.

Отмерете 500 г брашно и го изсипете в голяма купа или в купата на кухненския робот (ако използвате такъв). Добавете солта и разбъркайте. Направете кладенче, изсипете шупналата закваска и разбъркайте. Постепенно добавяйте зехтина и водата (250 мл или колкото поеме) и продължавайте да бъркате.

Омесете меко тесто, 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 (обемът на готовото тесто е 3 пъти обема на току-що омесеното тесто), 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 загреят и тестото е втасало, набрашнете кухненския плот и изсипете тестото. Оформете тестото според формата на съда. Извадете съда от фурната и внимателно отворете и оставете капака отстрани. 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 промените 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.

IV. Хляб от пшеничено брашно с маслини, сушени домати и риган

Необходими продукти

- 500 г бяло фино брашно от пшеница
- 1 опаковка закваска (или 1 пакетче суха мая 7 г)
- 1 ч.л. сол
- 1-2 с.л. зехтин
- 300 мл вода
- 50 г маслини без костилки
- 50 г сушени домати
- 1 ч.л. сушен риган

Начин на приготвяне

Смесете маята и захарта и добавете около 50 мл топла вода (не гореща). Разбъркайте и оставете сместа да шупне и да удвои обема си. Отнема около 5-10 минути в зависимост от температурата в помещението.

Отмерете 500 г брашно и го изсипете в голяма купа или в купата на кухненския робот (ако използвате такъв). Добавете солта и разбъркайте. Направете кладенче, изсипете шупналата мая и разбъркайте. Постепенно добавяйте зехтина и водата (250 мл или колкото поеме) и продължавайте да бъркате.

Омесете меко тесто, оформете го на топка и го покрийте с кухненска кърпа или свежо фолио, за да втаса. 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 (обемът на готовото тесто е 3 пъти обема на току-що омесеното тесто), 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 загрят и тестото е втасало, набрашнете кухненския плот и изсипете тестото. Добавете маслините, доматиите и ригана и месете, за да се поемат равномерно от тестото. Оформете тестото според формата на съда. Извадете съда от фурната и внимателно отворете и оставете капака отстрани. Поставете тестото в съда, поръсете го леко с брашно, захлупете капака и го върнете във фурната. Трябва да действате внимателно и бързо, за да не изстине съдът.

Оставете хляба да се пече точно 45 минути, без да променяте температурата (250°C без вентилатор).

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.