



Edukacja w domu

Domowy chlebek



MUZEUM
REGIONALNE
W STALOWEJ WOLI

Zakwas żytni

Łącznie potrzebujemy

2,5 szklanki mąki żytniej
najlepiej typ 2000

2,5 szklanki wody
źródlanej/przegotowanej/mineralnej
w temperaturze 30-35°C

Duży słoik (ok. 1 l) + gaza/ściereczka



MUZEUM
REGIONALNE
W STALOWEJ WOLI

Zaczyn chleba



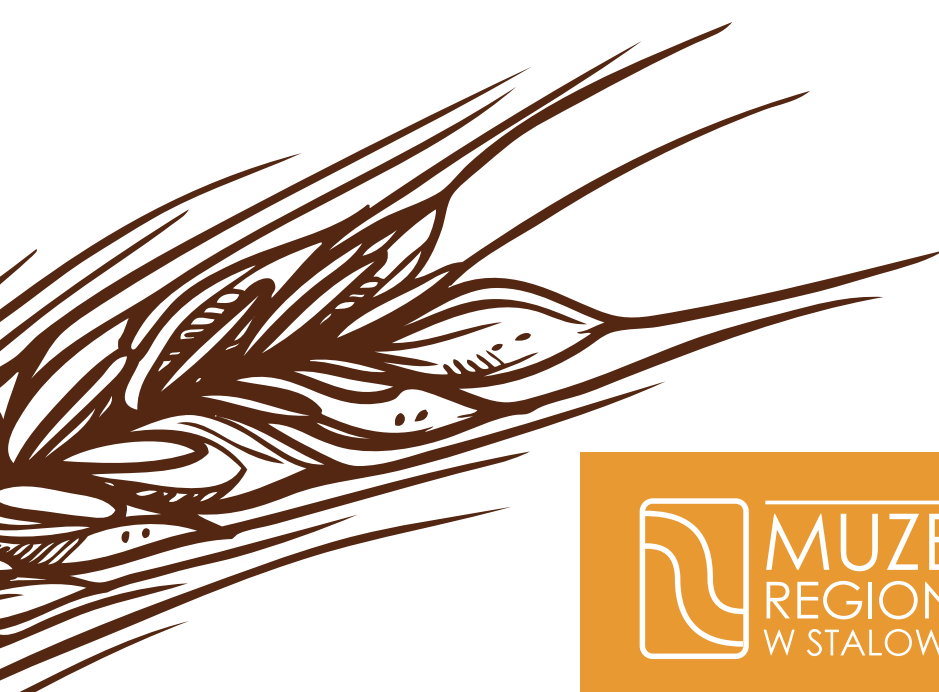
Potrzebujemy

2,5 szklanki wody

źródlanej/przegotowanej/mineralnej
w temperaturze 30-35°C

3 szklanki mąki pszennej chlebowej

1/3 szklanki zakwasu żytniego



MUZEUM
REGIONALNE
W STALOWEJ WOLI

Ciasto właściwe



Potrzebujemy

3,5 szklanki mąki pszennej chlebowej

3 łyżeczki soli

Cały wcześniejszy zaczyn



MUZEUM
REGIONALNE
W STALOWEJ WOLI

Etapy pracy

Dzień 1 rano

1. Wyparzamy duży słoik (około 1 l).
2. Wsypujemy pół szklanki mąki.
3. Dodajemy pół szklanki letniej wody.
4. Mieszamy delikatnie.
5. Przykrywamy ściereczką/gazą i odstawiamy w ciepłe miejsce (obok kaloryfera, kominka, na meble w kuchni).

Dzień 2; 3; 4; 5 rano

Wasz zakwas pewnie już pięknie kwaskowato pachnie.
Nie bójcie się! Tak ma być.

W te dni powtarzamy czynności z dnia pierwszego.

Dzień 5 (17:00)

Nastawiamy zaczyn!

Pamiętajmy, że powinien poleżeć około 14 godzin.
Jeśli nastawimy o 17:00 to ciasto zagnieciemy o 7:00.

1. Przygotowujemy zamykany pojemnik/garnek.
2. Wlewamy 2,5 szklanki letniej wody.
3. Dosypujemy 3 szklanki mąki pszennej chlebowej.
4. Dolewamy 1/3 szklanki zakwasu żytniego.
5. Zamykamy i czekamy do rana.

Etapy pracy

Dzień 6 (07:00)

Zagniatamy ciasto na chleb!

1. Przygotowujemy stolnicę.
2. Wsypujemy 3,5 szklanki mąki pszennej chlebowej.
3. Dodajemy 3 łyżeczki soli.
4. Dodajemy cały wcześniejszy zaczyn.
5. Zagniatamy ręcznie/w robocie ciasto
6. Formujemy kulkę, wsadzamy do miski, przykrywamy ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia na 4 godziny.
7. W tym czasie, w równych, godzinnych odstępach (czyli trzy razy) ciasto należy składać (rozciągamy placek, składamy na pół, rozciągamy, składamy i tak około sześć razy).

Dzień 6 (11:00)

Ciasto dzielimy na 2 części i formujemy bochenki. Umieszczamy je w oprószonych mąką foremkach.

Przykrywamy szczelnie i pozostawiamy na 2 godziny do wyrośnięcia.

Etapy pracy

Dzień 6 (14:00)

Pieczemy chlebek!

Chleb pieczemy z parą
(na dolną kratkę foremka z wodą)
przez około 40 minut.

Pierwsze 10 minut w temperaturze 250°C,
po 10 minutach obniżamy do 200°C.

Po półgodzinnym przeleżakowaniu chlebka na kratce
jemy go z ulubionymi dodatkami.



MUZEUM
REGIONALNE
W STALOWEJ WOLI