Chleb orkiszowy na zakwasie

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **pieczywo**

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

- zakwas orkiszowy - 40 g
- mąka orkiszowa chlebowa - 450 g
- woda - 200 g
- sól - 8 g
- vegesełko - 1 słoik

Dodatkowe info:

Żeby zrobić chleb orkiszowy na zakwasie potrzebujemy zakwas. Aby go zrobić kilka dni przed pieczeniem należy zmieszać mąkę pszenną z wodą, poczekać aż przefermentuje i codziennie dokarmiać np. łyżką mąki. Ciekawostka: we Włoszech, aby rozpocząć szybciej tworzenie zakwasu dodaje się posiekane rodzynki. Podobno poprawia to jakość pieczywa tak, że wpływa na smak.
Chleb orkiszowy wspaniale smakuje z pastami warzywnymi oraz vegesełko.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orkiszowy chleb na zakwasie robię z zakwasu orkiszowego. Wieczorem odmierzam 40 g zakwasu, dodaję 100 g wody i 100 g orkiszowej mąki. Po dokładnym wymieszaniu przykrywam miskę folią i odstawiam na około 10 godzin robię to zazwyczaj wieczorem około godziny 22:00, a rano około godziny 8:00 mam ładnie przefermentowaną pieniącą się mieszaninę. W drugiej misce mieszam 350 g mąki i 200 g wody. Mieszanie to polega jedynie na krótkotrwałym delikatnym niecałkowitym połączeniu z wodą, aby powstały

takie strzępy niedokładnie wymieszanej mąki. Odstawiam na pół godziny. Ten proces nazywa się autolizą. Zabieg ten pozytywnie wpływa na jakość i smak pieczywa po tym czasie do mieszaniny mąki i wody po autolizie dodaje zaczyn i 8 g soli. Zazwyczaj w przepisach na chleb powinno dawać się 2% soli w stosunku do mąki. Wyrabiam ciasto do momentu kiedy jest odpowiednio sprężyste i odstawiam do wyrośnięcia.

KROK 2: Do osiągnięcia lepszych rezultatów w trakcie pierwszych 40 minut wyrastania można dwa razy poddać ciasto procesowi składania. W przypadku tego konkretnego bochenka nie odgazowywałam ciasta i nie składałam tylko po wyrobieniu odstawiłam na 15 minut, a później jeszcze 3 minuty wyrabiania i formuję bochenek, który umieszczam w foremce wysmarowanej oliwą i wysypanej mąką najlepiej ryżową. Naciągam na foremkę folię, aby na powierzchni nie wysychało ciasto. Ciasto na zakwasie powinno wyrastać około 2,5 może do 3 godzin. Po tym czasie piekłam chleb tak przygotowany w piekarniku rozgrzanym do 230 stopni przez 40 do 45 min.