

Żytni chleb na zakwasie z dodatkiem kardamonu, krok po kroku



Jeden z moich prostszych chlebków, takie lubię. Z reguły chleby na zakwasie potrzebują trochę czasu, jednak jeśli mamy już dość stabilny zakwas to czas przygotowywania bardzo się skraca. Do tego chlebka potrzebujemy 200g zakwasu, aktywnego czyli wieczorem dzień poprzedzający pieczenie, dokarmiamy zakwas solidnie mąką i wodą. Oczywiście jeśli zakwas wyjmujemy z lodówki, to niech postoi tak długo, aż będzie miał temp. pokojową.

Może jeszcze wspomnę o przechowywaniu zakwasu. Przez tydzień, jeśli nie pieczemy chleba, spokojnie zakwas może stać w lodówce. Posypmy go po wierzchu mąką, przykryjmy ściereczką i wszystko będzie OK, jest to jedna, ale nie jedyna metoda przechowywania zakwasu.

Składniki:

Zaczyn:

- 200g aktywnego zakwasu z mąki żytniej razowej typ 2000
- 200g mąki żytniej typ 720
- 200 ml wody

Wszystkie składniki mieszamy do połączenia, przykrywamy i zostawimy na 3 do 4 godzin.

Następnie mieszamy i dodajemy do zaczynu:

- 350 ml maślanek z łyżką miodu gryczanego, dodajemy sól wg uznania i płaską łyżeczkę kardamonu
- 420g mąki żytniej typ 720

Przygotowanie:

Łączymy stopniowo maślanek, dosypujemy mąkę. Możemy spokojnie mieszać drewnianą łyżką. Zostawiamy na taki czas aby przygotować foremkę o rozmiarach 36x12, czyli smarujemy tłuszczem wysypujemy ziarnem albo mąką, czym kto woli.

Przekładamy ciasto do foremki maczając ją w ciepłej wodzie, wygładzamy, możemy porobić na cieście jakieś wzorki. Lepiej wtedy widać jak ciasto rośnie bo wzorki stopniowo zanikają.

Zostawiamy pod przykryciem i czekamy.

U mnie rosło 3 godz. i 15 min.

W międzyczasie nagrzewamy piekarnik do temp 230 st / u mnie termo obieg / Spryskujemy ciasto wodą na dno kilka kostek lodu i do pieca. Po 15 minutach zmniejszamy temp. Do 200 st. a kończymy na 160 st.

Piekłam 45-50 min i pozostawiłam jeszcze parę minut w otwartym w piekarniku.