



ЗЕМЯТА НА
ТРАКИТЕ



ХЛЯБ ОТ ФИНО ТЪМНО ПШЕНИЧЕНО БРАШНО

Ако искате сами да пригответе и поднесете на трапезата топъл домашен хляб с хрупкава коричка, приготвен в специален глинен съд за печене, може да пробвате тази лесна рецепта. Сигурни сме, че няма да устоите на хрупкавата коричка и ще успеете да сервирате хляба цял на трапезата.



Необходими продукти

- 500 г фино тъмно пшеничено брашно
- 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 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 пресейте през сито. Изсипете го 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 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, 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 глиненият съдът за печене на хляб е загрял 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, 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 променят 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.

Добър апетит!