



ЗЕМЯТА НА
ТРАКИТЕ



ХЛЯБ ОТ ЦАРЕВИЧНО И ПШЕНИЧЕНО БРАШНО СЪС СЕМЕНА

Царевичното брашно придава невероятен вкус и аромат на прясно изпечения домашен хляб. Насладете се на неустоима хрупкава коричка и вкус на хляб, печен в селска глинена пещ, благодарение на специалния глинен съд, в който е изпечен.

Необходими продукти

- 380 г бяло фино пшеничено брашно
- 120 г фино царевично брашно
- 1 опаковка закваска за хляб
- 1 ч.л. сол
- 350-370 мл вода (при по-голямото количество вода хлябът втасва по-бавно, но става по-въздушен)
- 50-100 г семена по избор (тиквено, слънчогледово, ленено, сусамово, маково или др.)



Начин на приготвяне

Отмерете 380 г бяло фино брашно от пшеница и 120 г фино брашно от царевица. Смесете ги в голяма купа или в купата на кухненския робот (ако използвате такъв). След като двете брашна са смесени добре, добавете пакетчето закваска и $\frac{3}{4}$ от водата. Омесете тесто.

Оставете го да втасва 15-20 минути. След това към полувтасалото тесто добавете солта, като предварително я разтворите добре в оставащата $\frac{1}{4}$ вода.

Омесете отново тестото, като добавите $\frac{3}{4}$ от семената. 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 $\frac{3}{4}$ 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 и поръсете с останалите семена. Извадете съда от фурната, внимателно го отворете и оставете капака настрана. Поставете тестото в съда 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 40 минути, без да променяте 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.

Добър апетит!