



ЗЕМЯТА НА  
ТРАКИТЕ



## ХЛЯБ ОТ 100% ЛИМЕЦ СЪС СЕМЕНА ОТ КИМ

Рецептата е за хляб с брашно само от лимец с добавени цели семена от ким. Съставките са само пет и комбинацията е очаквано добра. Получава се много ароматен и невероятно вкусен хляб. За уникалната хрупкава коричка е „виновен“ специалният ни глинен съд за печене на хляб.



### Необходими продукти

- 500 г фино брашно от лимец
- 1 опаковка закваска (или 1 пакетче суха мая 7 г)
- 400 мл вода (при по-голямото количество вода хлябът втасва по-бавно, но става по-въздушен)
- 1 ч.л. сол
- 1 ч.л. семена от ким

### Начин на приготвяне

Отмерете 500 г фино брашно от лимец и го изсипете в голяма купа или в купата на кухненския робот (ако използвате такъв). Добавете пакетчето закваска и  $\frac{1}{4}$  от водата. Омесете тестото.

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

Омесете отново тестото, 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  $\frac{2}{3}$  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 съдът е загрят и тестото е втасало, набрашнете кухненския плот и изсипете тестото. Добавете семената ким и 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 и направете надлъжен дълбок разрез с нож за тесто или остър кухненски нож. Трябва да действате внимателно и бързо, за да не изтине съдът.

Поставете съда във фурната и оставете хляба да се пече точно 45 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 изтине. Насладете се на неустоима хрупкава коричка и вкус на хляб, печен в селска глинена пещ.

Добър апетит!