

ХЛЯБ СЪС ЗАКВАСКА

Представяме Ви кратка видео рецепта за приготвяне на домашен хляб със закваска. Гответе бързо и лесно, като следвате стъпките директно от Вашия мобилен телефон.

Необходими продукти

- 500 г брашно (по избор - лимец, пшеница или ръж)
- 1 опаковка закваска
- 300 мл хладка вода
- 8 г готварска сол



Начин на приготвяне

Смесете 500 г брашно (по избор - лимец, пшеница или ръж) със закваската и хладката вода. Омесете меко тесто и го оставете да втаса на топло в съда, в който сте до омесили, за около 20 минути. Завийте съда с влажна кухненска кърпа, за да не изсъхва тестото.

След 20 минути омесете тестото повторно, като добавите солта. Не добавяйте брашно. Оставете тестото да втаса, докато утрои размера си. Препоръчително е да втасва бавно на температура 19-21°C.

Поставете тестото в предварително загрят на 250°C глинен съд за печене на хляб. Направете разрези с нож за тесто. Печете на 250°C.

Извадете готовия хляб и го поставете върху решетка за 30 минути, докато се изпари влагата. По този начин хлябът ще запази въздушната си структура.

Насладете се на неустоима хрупкава коричка и вкус на хляб, печен в селска глинена пещ.

Добър апетит!