Smak świątecznego chleba

17 grudnia 2023

Troskę o świąteczne pyszności możemy podkreślić szczególną postacią chleba. Ten powszedni miewa różny smak, a bywa wręcz niestrawny jeżeli wypiekany jest ze złej jakości mąki. Przywiązując wagę do wielu niecodziennych potraw, dobrze jeśli chlebek jest dopełnieniem ich walorów. Proponowana receptura najlepiej zda egzamin, kiedy stwierdzimy, że jego kromka z samym masłem jest odkrywczo smakowita i najchętniej jadłoby się go w takiej postaci. Kto korzystał z wcześniejszych przepisów umieszczonych na naszym portalu, ten zapewne ma już w misie pachnące staropolskie ciasto piernikowe oczekujące w chłodzie na wypiek za 3-4 dni. Teraz dołączmy doświadczenie z chlebem, którego składniki są nietypowe, ale bardzo przemyślane i sprawdzone.

W jego skład wchodzą trzy rodzaje mąki: grahamowa, razowa i chlebowa. Uzupełnieniem dietetycznym jest bogactwo ziaren wspomagających perystaltykę jelit, ale też uzupełniające naturalnymi witaminami i mikroelementami: pestki dyni, siemię lniane, ziarna słonecznika, kolendry i sezamowe. Pod żadnym pozorem nie należy rozdrabniać ziaren, krusząc w blenderze, czy moździerzu, by nie odbierać ich zalet w procesie trawiennym. Uzupełnieniem smakowym z witaminą C jest garść suszonej żurawiny.

Podstawę półkilogramowego chlebka stanowią: 3 dkg drożdży, cukier, sól, olej, woda. Przygotowanie uwzględnia jedną miarkę dla składników sypkich, którą jest łyżka stołowa.

Drożdże rozkruszamy w misie, zasypując łyżką cukru trzcinowego. Gdy staną się płynne, dosypujemy 1 pełną łyżeczkę soli. Następnie odmierzamy, dosypując do naczynia 15 czubatych łyżek mąki grahamowej, 5 łyżek mąki razowej i 2 łyżki mąki chlebowej. Mieszamy, dolewając 1 szklankę wody o temperaturze pokojowej. Gdy ciasto ma w miarę jednolitą konsystencję,

dosypujemy po 1 łyżce ziaren i dodajemy łyżkę oleju. Ten ostatni składnik gwarantuje zachowanie na dłużej lekko wilgotnej konsystencji chleba. Lśniące wyrobione ciasto kształtujemy dłońmi w kulę. Posypujemy nieco mąką chlebową z wierzchu i pozwalamy mu wyrosnąć w ciepłym miejscu pod przykryciem (około 45 minut). Przez ten czas odsączamy namoczone wcześniej w wodzie żurawiny, suszymy dokładnie w ręczniku papierowym.

Wyrośnięte ciasto wykładamy na stolnicę lekko oprószoną dowolnym rodzajem mąki (z trzech podanych). Wyrabiamy ciasto przez około 10-15 minut dokładając żurawinę, starając się pod koniec nadać teraz podłużny kształt dopasowany do foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Uformowany chleb przekładamy do formy. Wierzch smarujemy lekko pędzelkiem namoczonym w wodzie. Można ozdobić ciasto nacinając lekko wierzch przez środek, albo zagłębiając czubek łyżki wzdłuż całego bochenka w równych odstępach. Pozwoli to uniknąć spontanicznego pęknięcia chleba utrudniającego później krojenie kromek. Pieczemy w piekarniku do lekkiego zrumienienia powierzchni w temp. 170 stopni. Gdy test patyczkiem potwierdza, że chleb jest niemal gotowy, a patyczek suchy, wówczas wyjmujemy foremkę z piekarnika. Ujmujemy za krawędzie papier, by umieścić chleb w papierze ponownie w piekarniku, ale już wyłączonym; dół ma nabrać tak samo chrupiącej skórki jak góra. Po 20 minutach wyjmujemy naszą ozdobę stołu, smarując lekko jego gorący wierzch masłem, żeby stał się lśniący. Mimo że kusi wyglądem i zapachem, pozwalamy mu całkowicie ostygnąć. Każdy kęs jest niespodzianym doznaniem smakowym, bo rozgryzane ziarna zachowują swój indywidualny, acz zróżnicowany walor przeplatany słodko kwaśną odrobiną żurawinowej rześkości.

Smacznej przygody!

Autorstwo: Jola
Źródło: WolneMedia.net