

## Numer artykułu: 677 594

### Owsiany chleb wiejski jasny

12 g świeżych drożdży	10 g soli
100 ml letniej wody	1 łyżka octu balsamicznego owocowego
650 g bezglutenowej mąki owsianej z uprawy ekologicznej	niewielka ilość bezglutenowej mąki owsianej do posypania
550 ml letniej wody	koszyka do garowania i chleba

1. Rozdrobnione drożdże rozpuścić w 100 ml letniej wody w małej miseczce. Posypać zaczyn odrobiną bezglutenowej mąki owsianej i pozostawić pod przykryciem do wyrośnięcia na ok. 15 minut.
2. W międzyczasie w dużej misce wymieszać bezglutenową mąkę owsianą z solą, 550 ml letniej wody i octem balsamicznym. Dodać zaczyn i energicznie wyrabiać rękoma lub przy pomocy robota kuchennego do uzyskania gładkiego ciasta.

3. Przykryć ściereczką kuchenną i pozostawić na ok. 1 godzinę i 30 minut do wyrośnięcia. W tym czasie co 30 minut składać ciasto. W tym celu lekko zwilżonymi rękoma podnieść znajdujące się w misce ciasto, złożyć je na pół i odłożyć z powrotem do miski, ponownie przykryć i pozostawić do dalszego wyrastania.
4. Następnie umieścić ciasto w dużym hermetycznym pojemniku i odstawić je na 24 godziny do lodówki.
5. Koszyk do garowania posypać **obficie** mąką, wyjąć ciasto z lodówki, uformować okrągły bochenek wielkości koszyka do garowania, a następnie posypać go mąką. Umieścić bochenek w koszyku do garowania gładką stroną do dołu, przykryć ściereczką kuchenną i pozostawić na około 1 godzinę i 30 minut.
6. W międzyczasie nagrzać piekarnik do temperatury 220°C (grzanie góra/dół) i umieścić płaskie, żaroodporne naczynie z wodą na dnie piekarnika.
7. Przełożyć chleb na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec na środkowej szynie piekarnika przez ok. 1 godzinę i 30 minut. Wyjąć chleb z piekarnika i pozostawić na kratce do ostygnięcia.

Czas przyrządzenia: ok. 30 minut

(plus czas wyrastania, garowania i pieczenia)

## Chrupiący chleb orkiszowy

15 g świeżych drożdży

100 ml ciepłej wody

szczypta cukru

100 g mąki pszennej  
(typ 1050)

650 g mąki orkiszowej  
pełnoziarnistej

100 g płynnego zakwasu  
naturalnego

10 g soli

350 ml ciepłej wody

mąka pszenna (typ 1050)  
do koszyka do garowania

1. Rozdrobnione drożdże rozpuścić ze szczyptą cukru w 100 ml ciepłej wody w małej miseczce. Posypać zaczyn odrobiną mąki pszennej i pozostawić pod przykryciem do wyrośnięcia na ok. 15 minut.
2. W międzyczasie w dużej misce wymieszać obydwie rodzaje mąki z naturalnym zakwasem, solą i 350 ml ciepłej wody. Dodać zaczyn i energicznie wyrabiać rękoma lub przy pomocy robota kuchennego do uzyskania gładkiego ciasta.
3. Przykryć ściereczką kuchenną i pozostawić na ok. 1 godzinę i 30 minut do wyrośnięcia. W tym czasie co 30 minut składać ciasto. W tym celu lekko zwilżonymi rękoma podnieść znajdujące się w misce ciasto, złożyć je na pół i odłożyć z powrotem do miski, ponownie przykryć i pozostawić do dalszego wyrastania.

4. Koszyk do garowania posypać **obficie** mąką pszenną. Wyjąć ciasto z miski, uformować je w kulkę, a następnie posypać mąką. Umieścić bochenek w koszyku do garowania gładką stroną do dołu, przykryć ściereczką kuchenną i odstawić na około 24 godziny do lodówki. Następnie wyjąć koszyk do garowania z lodówki, przykryć ściereczką kuchenną i odstawić na ok. 1 godzinę i 30 minut.
5. W międzyczasie nagrzać piekarnik do temperatury 230°C (grzanie góra/dół) i umieścić płaskie, żaroodporne naczynie z wodą na dnie piekarnika.
6. Przełożyć chleb na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec na środkowej szynie piekarnika przez 60-70 minut. Wyjąć chleb z piekarnika i pozostawić na kratce do ostygnięcia.

Czas przyrządzenia: ok. 45 minut  
(plus czas wyrastania, garowania i pieczenia)

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH  
© 2024 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH  
Wszystkie prawa zastrzeżone