

Beli hlebec z drožmi

DROŽI:

75 g bele pšenične moke tip 500
75 g vode
1 žlica matičnih droži

TESTO:

500 g bele pšenične moke tip 500
(ali 450 g pšenične moke tip 500 +
50 g polnozrnate pšenične moke)
320 g vode
10 g soli
150 g droži



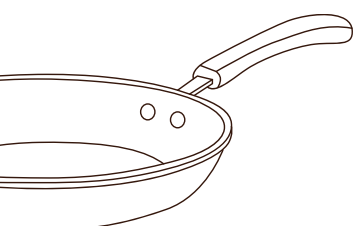
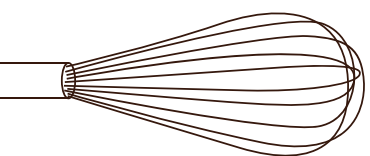
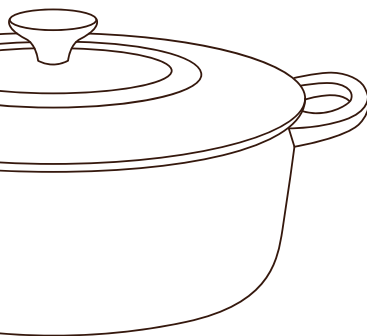
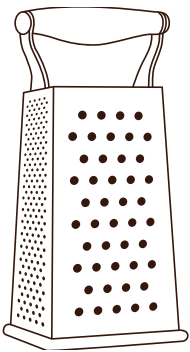
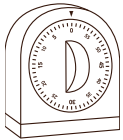
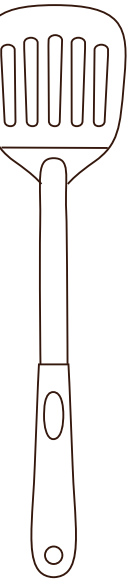
PRIPRAVA DROŽI:

Zvečer pripravimo droži. V kozarcu ali manjši posodi zmešamo 75 g moke in 75 g vode ter žlico droži, ki jih vzdržujemo. Pustimo jih vzhajati čez noč. Do zjutraj se bo prostornina droži podvojila, prav tako boste opazili veliko mehurčkov.

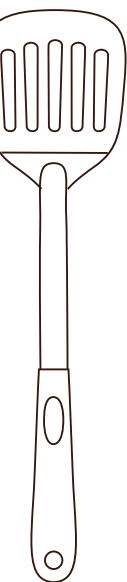
PRIPRAVA TESTA, VZHAJANJE IN PEKA:

Zjutraj v posodo nalijemo vodo in v njej raztopimo celotne droži. Dodamo moko in zmešamo v testo. Testo pustimo stati vsaj pol ure, da moka absorbira vodo, prav tako se bodo med tem počitkom začele oblikovati glutenske vezi in rokovanje bo lažje. Če nimamo časa, lahko vse sestavine zmešamo naenkrat. Eksperimentiranje je zabavno!

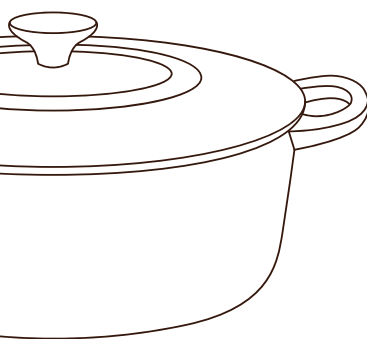
Po pol ure dodamo sol, lahko tudi še malce vode, če se težje topi. Prav tako dodamo še več vode, če vidimo, da je testo presuho in bi zmoglo še več vode. Testo lahko tudi malce pregnetete za par minut, nato ga pustimo prvič vzhajati. V tem času bo testo postalo močnejše, zračno, prav tako se bo povečala prostornina (za najmanj 30-40 %). Ta prva faza lahko traja 3-5 ur, odvisno od temperature prostora, v katerem je skleda, in od temperature vode, ki ste jo dali v testo. Če želite pospešiti vzhajanje testa, dodajte toplejšo vodo (30°C), skledo pa postavite v rahlo ogreto (ne vročo) pečico. Če želite, lahko testo med vzhajanjem malce raztegnete in prepognete, to bo prispevalo k večji moči testa.



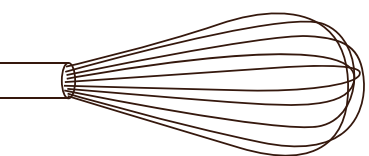
Ko je testo vzhajano, ga iz sklede s strgalom prevrnemo na nepomokano površino. Pomokajmo testo, nato ga s strgalom prevrnemo na pomokano stran in prepognemo. Oblikujemo ga v hlebec. Po tem predoblikovanju pustimo testo stati na pultu 10-15 minut, še pred tem pa ga pokrijemo s krpo. Medtem pripravimo vzhajalno košarico, ki jo pomokamo z moko. Vzhajalno košarico lahko najprej pokrijemo s kuhinjsko krpo in šele nato pomokamo. Če je bilo testo dovolj fermentirano, bomo na površini testa opazili mehurčke. Testo lahko razdelimo tudi na dva manjša hlebčka.



Opazili bomo lahko, da se je testo po 15 minutah malo razpustilo. V naslednjem koraku oblikujemo kruh. Najprej ga s pomočjo strgala prevrnemo na pomokano delovno površino, zatem pa prepognemo: spodnjo tretjino raztegnemo in prevrnemo čez srednjo (od spodaj gor), desno tretjino raztegnemo in prevrnemo čez srednjo (od desne proti levi), levo tretjino raztegnemo in prevrnemo čez srednjo in desno tretjino (od leve proti desni), zgornjo tretjino raztegnemo in prevrnemo čez prejšnje prepogibe, del testa, ki je najbližje nam, od spodaj raztegnemo in prevrnemo čez celotno kepo testa, ob tem pa kepo zakotalimo tako, da bo spodnja gladka stran zdaj zgoraj, vsi prepogibi pa spodaj. Testo še nekajkrat zavrtimo, da se bo na površini ustvarila napetost, testo bo oblikovano v lep hlebček. Testo položimo v vzhajalno košarico tako, da bo gladka stran spodaj. Testo naj vzhaja 3-4 ure oz. toliko časa, da se luknjica po pritisku ne vrne takoj v prvotni položaj.

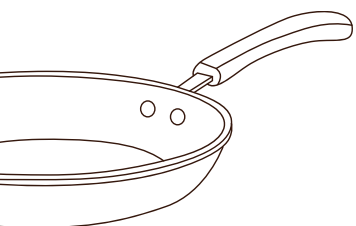


Vsaj pol ure preden je testo nared, pečico skupaj s posodo segrejemo na 275°C. Ko je pečica segreta, v posodo prevrnemo kruhek in pečemo s pokrovom 20 minut pri temperaturi 240°C, potem še brez pokrova 25-30 minut oz. do kostanjevo rjave barve na 230°C. Če nimamo posode s pokrovom, lahko uporabite kamen za peko ali običajen pekač, pri čemer pod tega postavite še dodaten pekač, kamor boste polili vodo v trenutku, ko boste v pečico dali kruh. Para bo preprečila prehitro strjevanje skorjice in bo tako kruh bolje narastel. Če želite, lahko kruh po površini tudi zarežete z ostrim nožem ali žiletko.



Spečen kruh pustimo na kovinski rešetki hladiti vsaj 1 uro.

Če je bil kruh pravilno pripravljen in dovolj vzhajan, bo skorja debela, hrustljava in lepo zapečena, sredica bo luknjičasta in mehka. Kruh bo v rokah čutiti lahek.



Recept in fotografija: Nataša Đurić, Kruh z drožmi

Pa dober tek!