

Хлеб на закваске

Вам понадобится

Пшеничная мука	420 г
Пшеничная ц/з мука	40 г
Вода	260 г
Соль	8 г
Масло растительное (для смазывания миски)	1 г

Для опары

Готовая закваска	40 г
Пшеничная мука	40 г
Вода	40 мл

Приготовление

- 1 Для опары взять 40 г пшеничной закваски, 40 г пшеничной муки и 40 г воды комнатной температуры.
- 2 Перемешать, накрыть миску с опарой пищевой пленкой и оставить на 6-8 часов. Затем влить в нее 260 мл воды и перемешать. Затем всыпать 40 г цельнозерновой муки и 420 г пшеничной муки. Замесить тесто на хлеб.
- 3 Через 30 минут всыпать соль и хорошо вымесить тесто. Вымешивать тесто долго, оно станет однородным и начнет отставать от стенок миски. В случае если тесто будет прилипать к стенкам – добавить немного муки.

- 4 После переложить тесто в миску, дно и бока которой смазаны ложкой растительного масла. Накрыть миску крышкой или пленкой. Оставить тесто на столе на 4 часа. Каждые полчаса обминать тесто путем растягивания и складывания.
- 5 Делается это так: взять один конец теста, аккуратно вытянуть его вверх и в сторону, а затем загнуть к середине. И так с каждой стороны. Этот процесс сделает тесто более крепким и упругим.
- 6 Через 4 часа выложить тесто на стол, присыпанный мукой. Сформировать будущий хлеб.
- 7 Получившуюся заготовку уложить в миску или специальную корзину для расстойки, выложенную салфеткой. Обязательно присыпать ткань мукой. Тесто выкладывать швом вверх. Накрыть миску пленкой. Убрать в холодильник на 6 часов.
- 8 Установить программу ХЛЕБ, температуру 230°C, время приготовления 30 минут. Достать из холодильника заготовку за 10 минут до выпекания и перевернуть нижней стороной вверх на лист пергамента.
- 9 Переложить пергамент с заготовкой на горячий противень. Выпекать хлеб 15 минут в таком виде, затем температуру уменьшить до 200°C. Продолжать выпекать еще 20 минут, до золотистой корочки. Готовый хлеб аккуратно переложить на решетку и полностью остудить.

Хлеб на закваске