

KARTOFLANY BOCHENEK

Lista składników:



- Mąka pszenna „typ 650” 450 g (3 szklanki)
- **PŁATKI ZIEMNIACZANE 100%** 100 g (1 szklanka)
- **SUCHY ZAKWAS PSZENNY DURUM** 15 g (2 łyżki)
- Sól 15 g (2 łyżeczki)
- Drożdże świeże 10 g (1/10 małego opakowania lub 4 g suchych drożdży)
- Oliwa z oliwek 30g (1 kieliszek)
- Woda 500 ml (2 szklanki)

Wykonanie:

- Zaczynj od przygotowania puree ziemniaczanego, płatki ziemniaczane wymieszaj z 350 ml ciepłej wody
- Drożdże wymieszaj w 150 ml zimnej wody
- Wsyp wszystkie suche składniki oraz przygotowane puree do miski miksera
- Wlej mieszaninę drożdży z wodą
- Mieszaj na niskich obrotach około 6 minut
- Dodaj oliwę z oliwek i mieszaj na średnich obrotach około 1 do 2 minut
- Wyrobione ciasto pozostaw pod przykryciem na 45 - 60 minut
- Uformuj chleb
- Przelóż chleb na papier pergaminowy
- Pozostaw pod przykryciem do wyrośnięcia w ciepłym nieprzewiewnym miejscu na około 30-40 minut
- Nagrzej piekarnik z kamieniem do pizzy na maxa
- Zrób dekoracyjne cięcie ostrym nożem na naszym bochenku
- Włóż chleb wraz papierem pergaminowym do piekarnika
- Piecz w temperaturze 250°C góra i dół przez 10 minut wraz z naczyniem z wodą
- Po tym czasie zmniejsz temperaturę piekarnika do 200°C, usuń naczynie z wodą oraz papier pergaminowy z pod bochenka chleba i piecz przez około 45-50 minut
- Piecz do uzyskania złocistego koloru
- Chleb możesz wypiec również na zwykłej blasze



czas przygotowania: 3 godziny

skala trudności: łatwe

wartość energetyczna w 100g: 196 kcal / 818kJ