

## WYPIEK CHLEBA

Moja Babcia (postać znana uczestnikom naszych warsztatów...) chleb piekła prawie codziennie. Zwykła mawiać, że ta niemal atawistyczna czynność, powtarzalność, towarzyszące procesowi wypieku zapachy, działają na nią uspokajająco. A charakter miała Babcia ognisty... Ja również często piekę, chleb Babci kojarzy mi się z dzieciństwem. Co ważne – ten chleb, w jego licznych wariacjach, niemal zawsze wychodzi. Dlaczego niemal? Bo zdarza się, że podczas burzy procesy fermentacji przyspieszają gwałtownie, ciasto nam się przekwasza i... całą zabawę trzeba zaczynać od początku. Przepis na nasz rodzinny chleb pochodzi z pogranicza Mazowsza i Podlasia, z niewielkiej miejscowości Pieróg, kilkanaście kilometrów od Siedlec. Razem z Babcią przywędrował do Elbląga, by po latach, dzięki prowadzonym przeze mnie warsztatom chlebowym, trafić do domów w wielu zakątkach Polski. Teraz daję go także wam.

### Chleb na zakwasie dla debiutantów na 2 keksówki

#### Krok 1

##### Namnażanie zakwasu

300 g mąki żytniej chlebowej (typ 720–760),  
300 ml wody, 200 g zakwasu żytniego.

Mieszmamy składniki drewnianą łyżką, przykrywamy ściereczką i zostawiamy w ciepłym miejscu na całą noc.

#### Krok 2

##### Zaczn

Odbieramy z wyrośniętego zakwasu do stoiczka zakwas na następny raz. Do pozostałego w misce zakwasu dolewamy 300 ml niechlorowanej wody i dodajemy 400 g mąki (takiej, jakiej chcemy). Można też dodać ziarna (czyli wszystkie suche składniki). Nie dodajemy jeszcze soli. Mieszmamy dokładnie drewnianą łyżką lub robotem kuchennym.

Zaczn ma być dosyć gęsty. Jak mawiała Babcia, powinien niechętnie odpadać od łyżki – czyli jeśli nabierzemy zaczn na łyżkę i odwrócimy ją, powinien opaść, zanim doliczymy do 10. Ponownie pozostawiamy do wyrośnięcia (powinien podwoić objętość).

#### Krok 3

##### Ciasto właściwe

Solimy zaczn solą niejodowaną (2 łyżki stołowe), możemy teraz dodać tzw. mokre skład-



niki (np. żurawina, podsmażona cebulka, oliwki, podsmażone kurki itp.). Mokre składniki obtaczamy w mące. Dodajemy jeszcze trochę mąki. Gęstość ciasta zależna jest od rodzaju mąki. Czysto żytnie ciasto powinno, nabrane na łyżkę, opaść przed upływem 10 sekund. Ciasto z przewagą mąki żytniej nad pszenną przed upływem 30 sekund, a ciasto z przewagą mąki pszennej – albo odpadnie po 30 sekundach, albo nie. Musi być wyraźnie gęściejsze. Starannie mieszmamy i zostawiamy do podrośnięcia (około 2 godziny).

Gdy ciasto wyrośnie, przekładamy je do formy lekko natłuszczonej i obsypanej mąką (do wysokości  $\frac{3}{4}$  boków formy). Ponownie zostawiamy do wyrośnięcia. Nagrzewamy piekarnik gazowy do 250°C, a elektryczny do 230°C, dół plus termoobieg. Pryskamy wodą do środka piekarnika. Wyrośnięte ciasto delikatnie nacinamy ostrym nożem w kilku miejscach i wstawiamy do piekarnika. Po 15 minutach należy zmniejszyć temperaturę o około 20°C. Pieczemy jeszcze około 25–30 minut.

Stopień upieczenia sprawdzamy, pukając w chleb. Jeśli dźwięk jest „pusty” – chleb jest gotowy. Wyjmujemy go z piekarnika i zawijamy w ściereczkę do ostygnięcia.