

Hleb od kiselog testa



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **500** goštrog brašna
- **300** g leaven startera*
- **1** kašicica soli
- **maloulja**

***Kvasni Leaven:**

- **100 ml** tople vode
- **200 g** brašna
- **2 kašike** divljeg kvasca*

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo pripremimo leaven. Izmešamo sve sastojke koje sam gore izlistala, pa ostavimo pokriveno da stoji oko 12 sati, znaci najbolje preko noci, u kuhinji. *Divlji kvasac se vrlo jednostavno pravi. Npr. 1 šolja brašna i jedna šolja vode. Promešate i pokriveno ostavite u frižideru. Svaka 2 do 3 dana dodajete po nekoliko kašika brašna i isto toliko vode. Divlji kvasac ako ga ovako održavate možete mesecima cuvati u frižideru.

Da proverite da je leaven spreman, možete proveriti dali ima mehure i onda nekoliko kašika spustite u toplu vodu. Ako plivaju spreman je. Pripremimo so. U 3/4 šolje vode uspemo so, i mešamo s vremena na vreme da se so sasvim rastvori. Sada umešamo leaven u 2 šolje vode i varjacom ili rukama mešamo dok se ne spoji sa

vodom. Ako ostane nekoliko grudvica nije strašno. Dodajemo u ovo brašno. Možete ga opet mešati varjačom ili rukama dok se brašno potpuno sjedinilo. Dobicete rapavo, meko testo, tako treba da bude.

Ostavimo testo da se odmori oko 30 minuta do 4 sata. Za to vreme brašno će absorbovati škrob i proteine. Sada dodamo rastvorenu so u testo i mešamo rukom. Testo će biti dosta gnjecavo i vlažno. Ovaj hleb ne mesimo, već preklapamo testo. Ovo je ujedno i najduži deo pripreme gde nam treba oko 2 1/2 sata. Testo preklapamo tako što ga prvo izručimo na radnu glatku površinu. Nikako ne sipajte brašno. Testo vucemo za jedan kraj, drugi će biti zalepljen za radnu površinu. Deo koji smo vukli preklapimo preko testa. Okrecemo testo kao kod skazaljki na satu, oko 4 puta ga preklapamo. Ostavimo svaki put da odmori, oko 30 minuta.

Sada testo prekrijemo i ostavimo da stoji oko 60 minuta. Testo se neće uduplati samo će se posle tog vremena nabubriti. Isecemo pažljivo na dva dela. 11. Sada svaki deo formiramo. To radimo slično kao kad smo preklapali na početku sa tom razlikom da sad posle preklapanja, sa obe šake držimo testo i okrecemo na radnoj površini. Ovo ponovimo nekoliko puta dok dobijemo okruglo testo. Ne mora biti perfektan krug samo da ga izgledimo što je više moguće. 12. Ostavimo ponovo da odmori oko 30 minuta

Sada pripremite dve korpe u kojima ćete držati vaše testo. Specijalne korpe za ovo testo su pletene i pokrivene tekstilom. No ako ih nemate slobodno stavite neku kuhinjsku krpu na ciniju. Dobro pobrašnjajte celu površinu korpe ili cinije. Može vam se činiti previše brašna ali to mora tako biti da se testo ne bi dok narasta zalepilo. Stavite vaše testo u korpe ili cinije, dobro pobrašnjajte i testo na vrhu i ostavite u kuhinji pokriveno platicnom folijom da stoji 3 do 4 sata, ili tako pokriveno u frižideru preko noci. Ako ga ostavljate preko noci, testo može direktno iz frižidera u predgrejan gusani lonac. Pre pečenja, zagrejte posudu u rerni na 250 stepeni C. Ako kao ja nemate 2 posude da pecete dva hleba odjednom onda jedan iza drugog. Oko 15 minuta. Pažljivo izvadite posudu u kojoj ćete peci, odklopite i stavite testo. Pre nego što poklopite, nožem zasecite dijagonalno vrh nekoliko puta. Poklopite.

Pecite 20 minuta. Smanjite temperaturu na 225 stepeni i pecite još 10 minuta. Nikako ne otvarajte posudu!" Odklopite i pecite još 30 minuta. Korica treba da bude jako tamna izgleda skoro kao da je izgorela, ali to ne treba da vas brine, sa njom je sve uredu. Zavisno od toga kakva vam je rerna ovo možda treba da bude i duže za jedno 10 minuta.

Ovako.

Savet

Pravljenje ovog hleba je spor proces. Sigurno ne za par sati, ali sigurnije je reći par dana. U svakom slučaju, ako bi ste ceo dan tu negde oko kuhinje možete za ovo odrediti 2 dana, sa tim što ve oformljeno testo onda uvajete pokriveno u frižideru. Znam zvuci udno, jer smo navikli da testo ostavljamo na tamnom, toplom i suvom mestu. Ali verujte mi na ree isprobano, testo uživa u frižideru i ako je hleb biti boljeg kvaliteta. Tek sam sad primetila da sam postavljala postove za razne vrste hleba, a za ovaj koji baš esto pravimo iz nekog razloga nisam. Pa da ispravimo. Da napomenem da za testo možete koristiti razne mešavine brašna, integralno, ražano i slino. U ovom receptu ja sam koristila samo nebeljeno oštro brašno. Ako koristite druge vrste najbolje je npr. 10 % koliine druge vrste brašna a kao osnovu nebeljeno belo brašno. Ovde koristimo divlji kvasac (ako niste upoznati kako se pravi pogledajte OVDE. Kad ste pogledali videete da vam treba nekoliko dana dok divlji kvasac

fermentira. Znai ovo je jedan of projekta gde morate biti strpljivi. Verujte mi strpljenje se isplati za svaku mrvu ovog ukusnog hleba.