

Kardamonowy chleb z suszonymi śliwkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: pionki, dnia 2 Września 2012r. o 09:21

Tagi: chleb, pieczywo, kardamon, śliwka suszona

Rodzaj dania: dania jarskie pieczywo potrawy mączne przekąski

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pełnoziarnista	300	g	dodatki
mąka pszenna	200	g	dodatki
drożdże świeże	15	g	dodatki
sól	10	g	przyprawy i zioła
woda	350	ml	płynny i sosy
śliwka suszona	100	g	owoce
kardamon	1/4	łyżeczka	przyprawy i zioła
rum	4	łyżka	alkohole i napoje

Opis

Doskonały chleb wilgotny i miękki, z równowagą między daniem pikantnym i słodkim. Wspaniała i pyszna przekąska, którą można przygotować rano i wstawić do lodówki, do wykorzystania na popołudniowy posiłek na świeżym powietrzu, może być również niezwykłym aperitifem.

1. Suszone śliwki bez pestek namoczyć w rumie przez godzinę lub jeśli można na noc.
2. Wymieszać obie mąki oraz rozdrobnione drożdże. Dodać sól, wodę i zagnieść ciasto ręcznie lub zagniatarkę co najmniej 10 minut.
3. Następnie dodać do ciasta kardamon i odsączone śliwki, kontynuować krótko wyrabianie do momentu połączenia wszystkich składników i otrzymania miękkiego i gładkiego ciasta.
4. Uformować ciasto w kulę. Włożyć do miski, przykryć ręcznikiem i pozwolić mu "odpocząć" przez 1 godzinę.
5. Wyjąć ciasto, położyć na lekko posypanym mąką blacie, zagnieść krótko i ponownie przykryć ręcznikiem uformowaną kulę w misce na 45 minut.
6. Przenieść ciasto do posypanej mąką formy blaszanej w kształcie podłużnego bochenka. Lekko uformować ciasto na długości blachy, posypać wierzch delikatnie mąką. Użyć ostrego noża, aby naciąć cztery poziome kawałki chleba. Ponownie nakryć blachę ręcznikiem i pozostawić do wyrośnięcia na 1 godzinę.
7. Włożyć blachę z ciastem do rozgrzanego piekarnika, zwilżyć piekarnik mgiełką wodną i piec w 220 °C przez 30 minut.



Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 3godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: