



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Chleb rwany

Czas przygotowania: 1 godzina

Czas pieczenia: 40 minut

Liczba porcji: 900 gramów chleba

W 100 gramach chleba:

Wartość energetyczna 305 kcal


Dieta: wegetariańska

Składniki na chleb

- ☐ 500 g maki pszennej - chlebowa typ. 750
- ☐ 30 g świeżych drożdży
- ☐ 3/4 szklanki ciepłej wody
- ☐ 1/4 kostki masła - 50 g
- ☐ 3 żółtka jajek
- ☐ pół łyżeczki soli
- ☐ łyżeczka cukru

Składniki na pesto z pietruszki

- ☐ 35 g natki pietruszki
- ☐ 50 ml delikatnej oliwy
- ☐ 30 g twardego sera typu parmezan
- ☐ 20 g orzechów nerkowca
- ☐ szczypta soli

 Ukryj zdjęcia

Chleb rwany



Czas wyrastania: 20 minut zaczyn + 60 minut ciasto chlebowe + 30 minut chlebek przed pieczeniem

Forma na chleb: blacha 13/25 cm lub tortownica o średnicy 25 cm.

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Jako dodatek do chlebka rwanego na słono użyłam domowego pesto z pietruszki. Skorzystałam dokładnie z tego przepisu na pesto pietruszkowe i wykorzystałam jeden z pięciu słoiczków pesto. W przepisie na chlebek zaś podałam taką ilość składników, by otrzymać jeden słoiczek pesto o wadze 130 gramów. Polecam jednak zrobić całą porcję z głównego przepisu na pesto i wykorzystać pozostałe słoiczki na kanapki, czy jako dodatek do makaronu.

Jeżeli lubisz pesto zachęcam by sprawdzić też mój przepis na tradycyjne pesto z bazylii.

Chleb rwany przepis

Szykowanie chlebka rwanego polecam zacząć od wyrobienia ciasta. Najpierw w małej miseczce umieść razem 30 gramów drożdży świeżych, łyżkę mąki pszennej, łyżeczkę cukru oraz dwie łyżki ciepłej wody. Wodę oraz mąkę możesz odebrać z porcji na chleb. Zaczyn rozetrzyj dokładnie łyżką i odstaw w ciepłe miejsce. Zaczyn po około 10 minutach powinien zacząć rosnąć. Ja zazwyczaj umieszczam naczynie z zaczynem w lekko nagrzanym piekarniku. Wystarczy temperatura do 30 stopni, by zaczyn w 20 minut zamienił się w buzującą pianę.

W sporej misce umieść 500 gramów mąki pszennej chlebowej (zwykła też się sprawdzi). Wlej 3/4 szklanki ciepłej wody. Dodaj trzy żółtka mniejszych jajek, roztopione 50 gramów masła (przestudzone) oraz pół łyżeczki soli i spieniony zaczyn. Ciasto chlebowe dokładnie wymieszaj i zacznij wyrabiać. Ja na początku ciasto wyrabiam chwilę dłońmi a następnie przenoszę pod mikser z hakami do ciasta drożdżowego. Ciasto wyrabiaj całe 10 minut. Ciasto będzie trochę klejące. W takiej formie zostawiasz je do wyrośnięcia.

Ps. Jeśli nie masz pomysłu na to, co zrobić z białkami jajek - beza będzie najlepszym i najpyszniejszym sposobem na ich użycie.

Ciasto przykryj ściereczką bawełnianą lub folią i odstaw do wyrastania na pełną godzinę. Najlepiej do lekko nagrzanego piekarnika - temperatura nie wyższa niż 30 stopni. Po godzinie ciasto powinno urosnąć nawet trzykrotnie.

W trakcie wyrastania ciasta chlebowego przygotuj sobie pesto z pietruszki. Natkę pietruszki posiekaj i wymieszaj ze zmielonymi orzechami, startym serem oraz solą i oliwą. Dokładny opis znajdziesz w przepisie na domowe pesto z pietruszki.

Natłusć lekko czyste dłonie i wyjmij wyrośnięte ciasto chlebowe z miski. Ciasto połóż na czysty blat, dużą drewnianą deskę lub stolnicę.



Przygotuj sobie naczynie, w którym będzie się piekł chleb rwany. U mnie była to foremka o wymiarach 13/25 cm i o wysokości 9 cm. Możesz też użyć większej keksówki lub tortownicy o średnicy 25 cm. Foremkę od środka wysmaruj odrobiną oliwy.

Odrywaj kawałki ciasta wielkości orzecha włoskiego. Formuj niezgrabne kulki i obtaczaj je w zielonym pesto. Kulki ciasta chlebowego układaj obok siebie w formie do pieczenia.

Foremkę wypełnioną kulkami ciasta odłóż na 30 minut do wyrastania - tym razem już nie umieszczaj formy w lekko nagrzanym piekarniku. Tak wygląda wyrośnięty chlebek przed włożeniem go do piekarnika.

Piekarnik nagrzej do 190 stopni z opcją pieczenia góra/dół. Formę z chlebkiem rwanym umieść na środkowej półce i piecz około 40 minut. Chleb jeszcze bardziej wyrośnie i robi się rumiany. Po upieczeniu lekko uchyl drzwi, by temperatura powoli opadała. Po 15 minutach wyjmij formę z chlebkiem.

Chlebek możesz wyjąć z foremki jak tylko przestygnie na tyle, by było to możliwe. Gotowy chlebek warto odłożyć na kilka minut na kratkę do przestudzenia.

Odrywany chlebek z pesto z pietruszki wystarczy łąpać dłońmi za wystające kulki i rozkoszować się smakiem domowego, ziołowego pieczywa. Taki chlebek można dodatkowo maczać w pesto, oliwie czy zjadać z czym tylko masz ochotę! Super smakuje z serem i oliwkami. Jeśli nie zostanie zjedzony w dniu pieczenia, to do dnia następnego można go trzymać jak chleb w chlebaku. Jeśli zajdzie potrzeba dłuższego przechowywania, to polecam zawinąć chlebek w papier śniadaniowy, a następnie luźno w torbę spożywczą przezroczystą i trzymać w lodówce do około 3-4 dni. Zapraszam sprawdzić też mój przepis bułki pełnoziarniste. Doskonałe na śniadanie czy do kanapek. Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

