



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Бирен хляб с ядки



4 порции

СЪСТАВКИ

За маслото:

750 мл **сметана**, със стайна температура
Ледено студена вода
Шепа цветове на билки, напр. лавандула, маргаритки, див лук
Морска сол

За хляба:

50 г **орехи**
50 г **лешници**
50 г **тиквени семки**
50 г **овесени ядки**
50 г сушени домати, нарязани
1 с. л. нарязани маслини
275 г **брашно от спелта**, тип 630
2 ч. л. морска сол
1 пакетче суха мая
1 ч. л. захар
1 щипка сол
1 малка бутилка светла **бира** (330 мл), със стайна температура
Керамична саксия (диаметър 16 см)
Зехтин

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

За приготвяне на маслото, поставете сметаната в чист буркан с капачка на винт. Завинтете капака плътно и разклащайте в продължение на 3 минути, докато от сметаната не започнат видимо да се отделят бучки масло.

Прецедете през сито съдържанието на буркана и отделете течността (мътеницата) настрана за консумация по-късно. Поставете маслото в купа с ледено студена вода и енергично го омесете, така че да се отдели останалата мътеница. Сложете топката масло в купа. Измийте подправките, изтръскайте ги от излишната вода, нарежете ги и ги смесете с маслото заедно с щипка сол. Поставете билковото масло в затворен съд и го охладете за кратко преди да го сервирайте.

За да пригответе хляба, омесете всички съставки с 200 мл хладка вода и с бирата, докато не се получи тесто, след което го оставете да втасва на топло място при бл. 2 часа. Бързо навлажнете саксията и я застелете с хартия за печене. Поставете тестото вътре. Оставете го отново да втасва, като използвате функцията за втасване на тесто, ниво 1 (или просто го оставете на топло място). Загрейте предварително фурната до 200°C със CircoTherm®.

Направете прорези в тестото и печете хляба на най-долното ниво на фурната 30 минути със средна интензивност на парата на степен 3. Изключете парата и печете до готовност още 40 – 45 минути на 180°C. Оставете хляба да изстине и сервирайте с билковото масло.

Съвет: ако нямате CircoTherm®, загрейте предварително фурната до 250°C и печете хляба 20 минути на 220°C (с вентилатора на фурната) на най-долното ниво. След това поставете във фурната с хляба огнеупорен съд с вода, намалете температурата на 180°C и печете хляба още 40 минути.