Tekst i zdjęcie: **mandragora26** - Kuchcik (65)

Wieniec słonecznikowy

Smaczny chleb, z miękką apetyczna skórką. Ziarno słonecznika i oliwa dają mu dodatkowego charakteru. Ładnie się prezentuje na stole, jako uzupełnienie

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Składniki:

- sól, 1 łyżk.
- drożdże, 1 łyżecz.
- miód, 1 łyżk.
- oliwa, 1 łyżk.
- słonecznik, 100 g
- woda, 200 g
- mąka żytnia, 100 g
- zakwas, 150 g
- mąka pszenna, 300 g

Sposób przygotowania:

Ziarna słonecznika uprażyć na patelni.Mąkę wymieszać z wodą – odstawić na 20 minut. Wymieszać zakwas, miód i drożdże, dodać do mieszaniny mąki, na końcu dodać sól.Wyrabiać 10-15 sekund – odstawić na 10 minut.Dodać oliwę, wyrabiać krotko – odstawić na 10 minut.Dodać ziarno słonecznika, krotko wyrobić – odstawić na 1 godzinę w misce wysmarowanej oliwa.Wyjąć z miski krótko wyrobić, uformować kule. Dać odpocząć parę minut. Następnie w kuli ciasta zrobić zagłębienie. Najlepiej robi się je za pomocą własnego łokcia. Tak to podobno formują zawodowi piekarze. Żeby otwór nie zasklepił się w trakcie wyrastania, można go zabezpieczyć zrolowaną ścierką wysypana mąką. Całość ułożyć na blasze wyłożonej papierem, bądź wysypanej mąką desce (jeśli mamy zamiar piec chleba na kamieniu). Odstawić do wyrośnięcia.Mój chleb wyrastał 3,5 godziny. Przed włożeniem do piekarnika naciąć dowolnie. Piekarnik podgrzać do temperatury 230°C, piec około 10 min, zredukować temperaturę do 210°C i piec jeszcze ok. 20 min do zbrązowienia skorki.Często piekę ten chleb w zwykłych "keksówkach" napełniając foremki do 1/2 ich wysokości.Dobrze jest w czasie pieczenie spryskiwać wierzch chleba woda.