



KONKURS KULINARNY

“CHLEB JAK ZA DAWNYCH LAT”

10.08.2025 R.



#genWarmii;Mazur





Chleb żytni na zakwasie 15 blach

Zakwas: zakwas pozostawiony z poprzedniego wypieku, pobudzamy dodając wody letniej i 3 łyżki mąki żytniej. Pozostawiamy na 2 dni, co pewien czas mieszając.

Rozczyn: 2 kg mąki żytniej 720, zakwas, woda.

Wszystko razem mieszamy. Po rozrobieniu zostawiamy na noc, przykryty. Rano przycinamy dodając 7,5 kg mąki żytniej 720, 1 litr mleka, 3 l wody, 170 g soli grubej. Wyrabiamy na gęstą masę i odstawiamy do wyrośnięcia.

Blachy 30x10 cm, 35x12 cm smarujemy smalcem. Wyrośnięty chleb przekładamy do blach, czekamy do ponownego wyrośnięcia. W międzyczasie rozpalamy w piekarniku. Po osiągnięciu odpowiedniego wzrostu wkładamy chleb do piekarnika i pieczemy 1 godzinę.

Po upływie czasu chleb wyjmujemy z blach. Kładziemy na stół wyłożony papierem, smarujemy wodą. Przykrywamy bawełnianym obrusem. Czekamy do wystygnięcia.

Przepis Pani Danuty Murach



Chleb na zakwasie buraczanym

Zakwas żytni - standard przygotowania

Składniki:

- mąka przenna chlebowa 750 (580 g)
- mąka żytnia 750 (250 g)
- zakwas buraczany 500 g
- sól 24 g
- woda 80 g
- zakwas żytni 170 g



1. Wstępne mieszanie składników

W misce dodaj całą mąkę oraz wodę. W tym etapie następuje proces autolizy oraz dodajemy cały zakwas buraczany. W tym etapie nie dodajemy soli ani zakwasu ponieważ ich działanie przeciwdziała rozwojowi wiązań glutenowych. Wymieszaj ciasto do połączenia mąki z wodą. Przykryj mokrą ściereczką. Odstaw ciasto na 1 godzinę.

2. Dodawanie składników

W drugim etapie dodaj do uzyskanej masy cały potrzebny zakwas żytni. Wyrabiaj przez 5 minut. Następnie dodaj sól i ponownie wyrabiaj przez kolejne 5 minut.

3. Składanie ciasta- w odstępie 40 min 2 razy "składaj ciasto" w określony sposób, zawijając jego brzegi.

4. Formowanie bochenka - uformuj w określony sposób.

5. Wyrastanie bochenka - umieść ciasto w koszyczku do wyrastania wyściełanym gazą lub pieluszką. To co najważniejsze to cierpliwość i czas. Odstaw bochenek na 3 godziny w temp. pokojowej, a następnie na ok. 14 godzin w lodówce w temp. 4-6 stopni.

6. Nacinanie chleba - przed samym włożeniem chleba do piekarnika natnij bochenek.

7. Pieczenie - nagrzej piekarnik do 235 stopni . Włóż bochenek i piecz 20 minut z parą wodną. Po 20 min. zmniejsz temperaturę do 220 stopni i piecz przez kolejne 20 minut.

8. Posyp miłością.

Przepis Sołectwa Kucbork



Wiejski chleb pszenno-żytni

Składniki:

1 kg mąki pszennej

0,5 kg mąki żytniej

1100 ml wody

2 łyżki stołowe soli

50 g drożdży świeżych

Zakwas: zakwas zawsze przechowuję w lodówce z poprzedniego pieczenia chleba. Jeżeli nie mam takiego zakwasu, musimy go wyhodować około dzień wcześniej. Wymieszaj 3 łyżki mąki z 6 łyżkami wody, przykryj gazą i odstaw w ciepłe, ciemne miejsce na 24 godziny.

Wszystkie składniki muszą mieć temp. pokojową. Do miski wsypujemy mąkę, sól i mieszamy suche składniki. Z odmierzonej ilości podgrzanej dość ciepłej (nie gorącej) wody odlewamy 100 ml i rozpuszczamy drożdże. Wszystko razem mieszamy ręcznie do połączenia składników i uzyskania sprężystej konsystencji. Ciasto ma odchodzić od ręki. Tradycja nakazuje, aby po wyrobieniu ciasta zrobić na nim znak krzyża.

Przepis Pani Aleksandry Sieczki



Z wyrobionego ciasta odkładamy do czystego słoiczka garść ciasta. To będzie nasz zakwas do następnego pieczenia chleba, resztę dzielimy na dwie przekładamy do przygotowanych uprzednio wyłożonych papierem do pieczenia lub posmarowanych tłuszczem dwóch podłużnych blaszek o dł. ok. 40 cm. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia na 1 godzinę. Wyrośnięte ciasto smarujemy letnią wodą i wstawiamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika na 1 godzinę. Po godzinie bochenki przykrywamy folią aluminiową, temp. zmniejszamy do 180 stopni i pieczemy jeszcze 20 min.

Gorący chleb wyjmujemy na kratkę, smarujemy wierzch zimną wodą, zawijamy w czystą lnianą ściereczkę i zostawiamy do wystygnięcia.

Chleb wiejski

Przepis Sołectwo Stachy

Składniki:

1,5 szl. mąki pszennej chlebowej typ 750

2 szkl. mąki żytniej jasnej typ 720

5 g suszonych drożdży lub 10 g drożdży świeżych

100 g domowy zakwas

300 ml wody

2 płaskie łyżeczki soli



W misce umieść mąkę pszenną i żytnią i 2 łyżeczki soli. Może być mniej oraz 10 g drożdży świeżych lub 5 g drożdży suchych. Jeśli używasz drożdży świeżych to należy rozdrobnić je z wodą (300 ml wody z przepisu). Do tego dodajemy 100 g zakwasu domowego. Do miski wlej ok. 300 ml lekko ciepłej wody. Ciasto chlebowe zamieszaj, a następnie wyrabiaj ręcznie przez ok. 5 min. Powinna powstać z niego elastyczna i zwarta kula. Kulę ciasta pod chleb wiejski umieść w misce przykrytej wilgotną ściereczką. Miskę odstaw na 90 min. w ciepłe miejsce. Wyrośnięte ciasto chlebowe wyłóż na stolnicę lekko obsypaną mąką. Uformuj kulę i umieść w naczyniu, w którym chleb będzie się piekł. Od razu obsyp chleb mąką, możesz dodatkowo chleb naciąć nożem. Chleb nakryj ściereczką i odłóż na 30 min. do ostatniego wyrastania. Formę z chlebem wyrośniętym umieść w piekarniku nagrzanym do 210 stopni. Można dół piekarnika polać odrobiną wody. W takich warunkach chleb będzie się pięknie rumienił i ma chrupiącą skórkę. Chleb piecz ok. 25 min. Po upieczeniu chleb najlepiej od razu przełóż na kratkę do szybkiego wystudzenia. Chleb kroi się idealnie po całkowitym wystudzeniu.

Przepis Pani Krystyny Szewczyk



Chleb na zakwasie żytnim

Składniki:

mąka żytnia 150 g

mąka pszenna 200g

mąka z samopszy 200g

mąka orkiszowa 200

łyżeczka soli

łyżka miodu

0,5 l wody

szczypta miłości

Rozczyn przygotować na noc. Zakwas z 0,5 l słoika lub 5 łyżek stołowych połączyć z 1/3 złączonych mąk i wody. rano dodać resztę (przesianych przez sito) mąk, letnią wodę, sól i miód, lub ziarna słonecznika. Wyrabiać ok. 15 min, odstawić do wyrośnięcia na 3-4 godz. Przełożyć do wysmarowanego masłem i osypanego mąką naczynia . Odstawić do wyrośnięcia na 1 godz. Piekarnik nagrzać do 200 stopni. Można wstawić naczynie z wodą i piec ok. 50 min. Sprawdzić patyczkiem. Na ostatnie 20 min zmniejszyć temp. o 20 stopni. Po upieczeniu wyjąć. Można posmarować tłuszczem lub wodą i nakryć ścierką do ostygnięcia.



● ● ● Chleb żytni na zakwasie

Składniki:

8 kg mąki żytniej typ 720
pół słoika litrowego zakwasu
pół szkl. soli kamiennej
40 g drożdży świeżych
ok. 7-8 l wody ciepłej
8-9 blaszek 12x40 cm




Mąkę należy przesiać do dużej miski (ok. 20l). Na środku robimy dołek i tę mąkę wsypujemy do mniejszej miski ok. 3l, (mąki 1 kg). Zakwas wraz z drożdżami i odsypaną mąką wymieszać w letniej wodzie, dosyć gęsty uzyskamy rozczyn do chleba, wyłożyć masę do dołeczka. Sól wsypać po krawędzi miski na suchą mąkę. Rozrobić najlepiej wieczorem i wcześniej rano wyrobić ciasto. Na ok. 8-9 godz. Nakrywamy miskę ścierką i zostawiamy. Następnie do wyrobienia ciasta używamy ciepłej wody. Ilość zależy od wchłaniania mąki.

Przepis Pani Lilianny Dąbrowskiej

Masa powinna być dobrze połączona i dosyć gęsta. Odstawiamy i nakrywamy ścierką oraz kocem żeby była odpowiednia temperatura. W pomieszczeniu musi być również ciepło, żeby ciasto dobrze wyrosło. W odpowiednim czasie rozpalamy w piecu i przed włożeniem na blaszki oczywiście natłuszczona każdą porcję. Pozostawiamy na blaszkach do wyrośnięcia je wyrabiam z odrobiną mąki i formuję wałeczki. Pozostawiamy na blaszkach do wyrośnięcia. Do dobrze nagrzanego pieca. Wygarniamy węgle i wstawiamy do pieczenia. Pieczemy ok. 1 godz. Po wyjęciu układam na papier. Przecieram lekko powierzchnię chleba wodą i nakrywam ścierką.

Kontakt

 89 621 81 06

 www.wielbark.com.pl

 sekretariat@wielbark.com.pl

 ul. Grunwadzka 2, 12-160 Wielbark





DZIĘKUJEMY

I ŻYCZYMY UDANYCH WYPIEKÓW



www.wielbark.com.pl

