

Chléb s vlašskými ořechy z Francie (v obrázcích). □ kategorie: chléb

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Na 1300g bochník:

Na přípravu tohoto chleba se používá plně vyhnětené chlebové těsto podle receptu ZDE

220 g vlašských vylopaných ořechů

Postup

Díky velkému množství ořechů struktúra těsta, barva a chuť se změní.

Zde najdete jak vpracovat ořechy a jak vytvořit bochník chleba z již připraveného základního těsta.

.....

.....

Po konečném hnětení základního těsta ho položte na vál a zploštit ho. Posypat ho ořechy a těsto několikrát přeložit. Přitlačit na vál a znovu přeložit a začít hníst po několik minut.

Vložit těsto do mísy a přikryté nechat na teplém mástě nakynout po 1,5 hodiny. Těsto se pravděpodobně zdvojnásobí v objemu a pod povrchem by měly být vidět bublinky.

Znovu několikrát přeložit těsto a přikrýt ho a nechat kynout asi 45min. před vytvarováním do bochníku.

Několikrát nechat přeložit těsto na sebe, přendat ho na vál a zhrnout ho lehce dohromady mezi zakulacenými dlaněmi. Pracovat takto na suchém vále, až vznikne hladká koule.

Těsto musí ještě jednou vzejít a to nejlépe ve chlebovém košíku vyloženém pomoučeným ubrouskem. Těsto se tam vloží hladkou stranou dolů. Přikrýt a nechat vzejít po 1,5 hodiny, nebo až je těsto měkké a pórovité.

Mřížku v troubě dát do spodní 0,3333333333333333 trouby. Předehřát troubu na 230°C. Máte-li pizza kámen nebo vypálené cihly, tak je tam rozložit. Nemáte-li tak použít těžký plech bez okraje, který se teplotou nezkroutí. Položit těžkou litinovou, nebo jinou těžkou pánev na dno plynové trouby, nebo v elektrické troubě přímo na tepelný článek (některé trouby to nemají rády, tak dát další mřížku úplně dolů).

Připravit si lahev s vodou. Asi 2 minuty předtím, než se dá chléb do trouby, tak otevřít dveře, trochu odstoupit a nalít vodu na pánev. Ihned zavřít dveře, aby se pára v troubě udržela (pochopitelně zde je výborná parní trouba). Mezi tím vyklopit nakynutý chléb zhuřu nohama na dřevěnou lopatu, nebo na plech bez okraje a nechat ho sklouznout na kámen, nebo rozehřátý těžký plech.

Snížit teplotu na 200°C a péct chléb po 40-50min, nebo až je velice hnědý. Přendat chléb na mřížku a nechat ho úplně vychladnout před nakrojením.

Chléb vydrží po 3 dny postavený řeznou stranou dolů na prkénku. Nebo vzduchotěsně zabalený se může zmrazit na 1 měsíc. Rozmrazuje se zabalený při pokojové teplotě.

Původní kuchyní tohoto receptu je Francie