



Chleb nocny z cheddarem i jalapeño - chrupiący, bez zagniatania



Ilość porcji: 8-10



20 minut

Składniki:

- 400 g mąki pszennej (typ 650)
- 300 g zimnej wody
- 8 g suchych drożdży
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 150 g sera cheddar (starty lub w kawałkach)
- 50 g jalapeño (odsączone, pokrojone)

1. Łączenie składników

Wymieszaj wodę z drożdżami, następnie dodaj mąkę, sól i cukier. Dorzuć cheddar oraz jalapeño i wymieszaj tylko do połączenia składników.

Na tym etapie świetnie sprawdzi się Witt Varimixer Teddy – poradzi sobie z ciastem szybko i bez wysiłku.

2. Fermentacja nocna

Przykryj miskę i odstaw ciasto na 12-14 godzin w temperaturze pokojowej. W tym czasie rozwija się smak i struktura chleba.

3. Formowanie

Przełóż ciasto na oprószony mąką blat, złoż je kilka razy i uformuj kulę. Przykryj i odstaw na 1-2 godziny, aż zwiększy objętość.

4. Nagrzewanie pieca

Rozgrzej piekarnik do 240-250°C razem z garnkiem żaroodpornym lub żeliwnym w środku.

Naczynie musi być bardzo dobrze nagrzane – to klucz do chrupiącej skórki.

5. **Pieczenie**

Przełóż ciasto do gorącego garnka (łączeniem do góry).

piecz 30 minut pod przykryciem

następnie 15–20 minut bez przykrycia

Chleb powinien mieć głęboko złoty kolor i chrupiącą skórkę. Po upieczeniu odstaw na kratkę i odczekaj około godziny przed krojeniem.

Wskazówki:

- Im dłuższa fermentacja, tym bardziej złożony smak
- Możesz regulować poziom ostrości ilością jalapeño
- Świetnie sprawdzi się także w piecu do pizzy, np. Witt Etna Rotante Control 13 – wysoka temperatura pozwala uzyskać jeszcze bardziej wyrazistą skórkę

Ten przepis szybko staje się jednym z tych, do których się wraca. Minimalny wysiłek, maksymalny efekt – i dokładnie o to chodzi.