



*„Najważniejsza
w życiu historia
jest pisana smakiem
w zaciszu własnej kuchni.”*

Zbiór przepisów konkursowych uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno- Hotelarskich w Bydgoszcy

Opracowała: Beata Lewińska

Bydgoszcz, czerwiec 2020r.

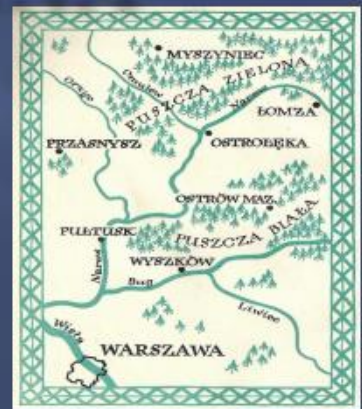
Spis treści

1. Rejbak str. 3
2. Placek jabłkowy na oleju str. 6
3. Babka na zsiadłym mleku..... str.11
4. Gofry z pieca..... str. 15
5. Drożdżówka z owocami..... str. 18
6. Sernik Babci Ewy..... str. 23
7. Bułki postne zwyczajne..... str. 26
8. Ajntop str. 28
9. Domowy chleb na zakwasie..... str. 30





REJBAK KURPIOWSKA BABKA ZIEMNIACZANA



A SKĄD PRZEPIS ?



od lewej prababcia Danusia i
babcia Teresa



Rodzinny dom babci, choć opuszczony, jednak
jeszcze stoi w Łątczynie. Zdjęcie z października
2019 r.

Przedstawiam swoją
ukochaną babcię, od
strony taty.

Babcia Tereska,
pochodzi ze stron
kurpiowskich, a
dokładnie z Łątczyna
Szlacheckiego, 20
kilometrów od
Ostrołęki.

DŁUGA DROGA

Tradycje, obyczaje oraz
przepisy wraz z babcią Teresą
przebyły drogę z
Kurpiowszczyzny na Kujawy
5 grudnia 1982 roku.



FACHOWA LITERATURA



Wiekowa Książka kucharska w drewnianej oprawie, pochodząca z roku 1956 jest nadal w posiadaniu babci Teresy. Prababcia Danusia dostała ją w prezencie z okazji przyjścia na świat małej Tereski. Babcia czerpie z niej wiele pomysłów, zaskakując nas na uroczystości i święta.



ZASKOCZENIE



Jak przez mgłę pamiętam, jak babcia przygotowywałasam nie wiedziałem, co (?) Stała ziemniaki i myślałem, że będą tradycyjne placki ziemniaczane.....

Później babcia podała placek, ale nie był to zwykły placek. Mówiła, że to jest rejbak dziwne...?!

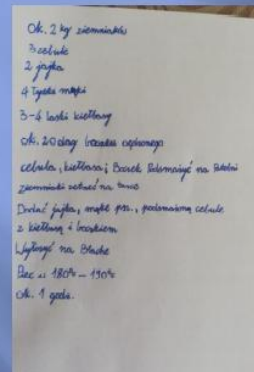
Miałem wtedy chyba trzy latka



NOWE ZWYCZAJE – CZAS NA ZMIANY ?

Kilka lat później zapragnęła, żeby mama zaczęła piec tak samo jak samą babkę!

Kiedy pojechaliśmy w odwiedziny do babci, zaczęło się szukać przepisu, niestety rejbak był w głowie babci. Więc babcia zaczęła mi dyktować przepis



PYSZNOŚCI



Wkrótce potem mama zaczęła sama przygotowywać rejbaka. Wprowadziliśmy nowy zwyczaj – sobotni rejbak. Pierwszy kęs był bardzo trudny, bałem się nowego smaku, ale było warto.

A TERAZ...



Obecnie staram się dużo pomagać mamie, tak jak w przypadku babki ziemniaczanej, którą właśnie robiliśmy wspólnie.



PRZEPIS NA BABKĘ ZIEMNIACZANĄ

Ok. 2 kg ziemniaków
3 cebule
2 jajka
4 łyżki mąki
3-4 kielbasy
Ok. 20 dag boczku wędzonego
cebula, kielbasa i boczek podsmażyć na patelni
ziemniaki zetrzeć na tarce
Dodać jajka, mąkę psr., podsmażoną cebulę
z kielbasą i boczkiem
Wyłożyć na blachę
Piec w 180°C - 190°C
Ok. 1 godz.



PRZYGOTOWANIE BABKI



Dokładnie obieramy, czyszcimy i myjemy ziemniaki.

Kroimy kielbaskę, boczek i cebulkę.

PRZYGOTOWANIE BABKI



Ścieramy ziemniaki na tarce, dodajemy dwa jajka, cztery łyżki mąki, sól, pieprz i całość mieszamy.

PRZYGOTOWANIE BABKI



Na rozgrzaną patelnię wlewamy łyżkę oleju, następnie wrzucamy pokrojoną cebulkę, kielbaskę i boczek. Kilka minut smażymy, następnie dodajemy do utartych ziemniaków. Całość mieszamy. Przygotowujemy blachę (my wyłożyliśmy blachę papierem do pieczenia). Przelewamy ciasto na blachę.

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ 😊

JULIUSZ SIKORA



A tak to się zaczęło...

W 1950 roku...

Moja rodzina od pokoleń miała talent i predyspozycję ciastkarskie oraz piekarskie. Mieszkali w małej miejscowości poza Bydgoszczą, gdzie prowadzili własną działalność gospodarczą.

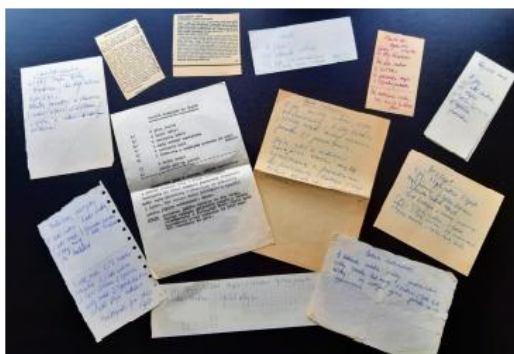
Dziadek dużo opowiadał mi o swojej rodzinie, a zwłaszcza o swoim bracie.

Wujek Wojciech ciężko pracował, aby otrzymać legitymację Mistrzowską. Stało się to właśnie w roku 1950. Pracował przez długie lata w piekarni swojego ojca, a mojego pradziadka Józefa.



Po wojnie ...

Po wojnie nie było dostępu do wielu produktów. Brakowało jedzenia, ale również przedmiotów codziennego użytku. Dlatego też każdy kawałek papieru był na wagę złota. Nieważne, czy na starej kopercie, paragonie czy wycięte z gazety, przepis w oryginalnej wersji służy nam do teraz!

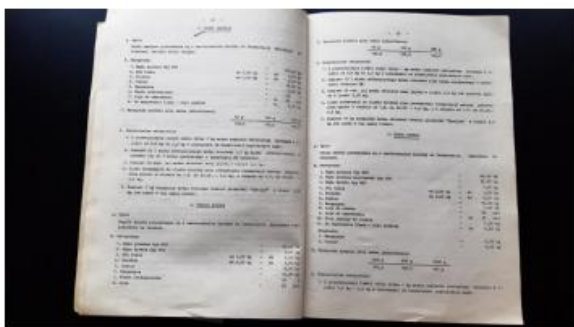


W rodzinie siła...

Bardzo wiele prac w piekarni u pradziadka było wykonywanych ręcznie. W okresie przedświątecznym cała rodzina, łącznie z dziećmi, pomagała w pracach cukierniczych, na przykład w ręcznym ubijaniu białek z 300 jaj.



W pogoni za marzeniami...



Odziedziczyłam stare książki piekarnicze oraz ciastkarskie. Nie zabrakło również starych pieczętek firmowych oraz pism urzędowych.

Kiedy dorosłam, dziadek bardzo mnie wspierał w dążeniu do spełnienia moich marzeń. Jednym z nich jest właśnie odnowienie działalności rodzinnej.



Od pokoleń... czyli placek jabłkowy na oleju



Rozetrzyj jaja z cukrem oraz cukrem wanilinowym

- jaja 4 sztuki
- cukier 1 szklanka
- cukier wanilinowy 1 opakowanie



W międzyczasie obierz jabłko

- jabłka 0,5 kg

* aby jabłka nie były ciemne należy włożyć obrane do wody z cytryną



Dodaj olej ciągle mieszając

- olej 1 łyżki



**Dodaj mąkę
ciągle
mieszając**

- mąka 1 szklanka



**Dodaj budń
oraz proszek
do pieczenia**

- budń 1 opakowanie

- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
"z górką"



**Rozdrobnij
jabłka w
kostkę lub
"żołnierze"**

- jabłka 500g



**Dodaj jabłka do
ciasta delikatnie
mieszając łyżką**



Przelej ciasto
do formy oraz
nagrzij
piekarnik

• piekarnik 180°C



Piecz przez
45 minut



Gotowe!

Pamiętaj, aby poczekać do
całkowitego wystygnięcia :)

*Najważniejsza w życiu
historia jest pisana
smakiem w zaciszu
własnej kuchni i to się
właśnie dzieje w moim
życiu, na Waszych oczach.*

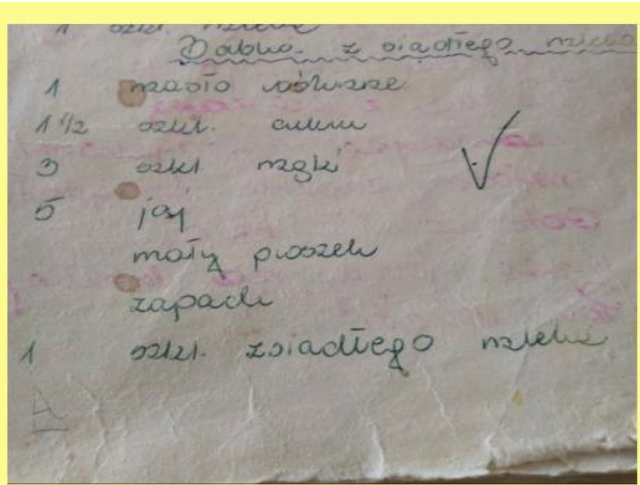
**Dziękuję za uwagę i
smacznego!**



Moja prababcia mieszkała na wsi , na Kujawach. Tam najpopularniejszymi wypiekami były drożdżówki i jabłeczniki. To one królowały na weselach, na które zapraszał uzbrojony w bat i konia wystannik rodzin Państwa Młodych. Zatrzymywał się przed domem i trząskał batem, a kiedy gospodarz wychodził przekazywał zaproszenie na ślub. Moja prababcia była na wielu takich uroczystościach i lekko „znudzona” tymi wypiekami zaczęła eksperymentować z babkami. I tak od wielu już lat babka na zsiadłym mleku króluje na moim stole. Oczywiście wtedy robiono ją na mleku od własnej krówki a dziś biegnę do sklepu po gotowy produkt ale i tak jest pysznie!



ORYGINALNY PRZEPIS



1. PRZYGOTOWANIE SKŁADNIKÓW



2. DO MISKI WKŁADAMY MASŁO ROŚLINNE (250 G)



3. DODAJEMY CUKIER (1,5 SZKLANKI)



4. UCIERAMY. DODAJEMY 2 ŁYŻKI MLEKA, 1 JAJKO I PÓŁ SZKLANKI MĄKI



**5. NASTĘPNIE
POWTARZAMY
POPRZEDNI KROK
AŻ DO SKOŃCZENIA
SKŁADNIKÓW**



**6. DODAJEMY 5
KROPEL AROMATU, W
MOIM PRZYPADKU
CYTRYNOWY**



**7. DO
WYSMAROWANEJ
MASŁEM I POSYPANEJ
BUŁKĄ TARTĄ FORMY
WLEWAMY CIASTO**



**8. WSTAWAMI DO
NAGRZANEGO
PIEKARNIKA (170 C) I
PIECZEMY 45 MINUT (DO
SUCHEGO PATYCZKA)**



**9. PO WYJĘCIU Z PIEKARNIKA STUJZIMY I
POSYPUJEMY CUKREM PUDREM**



**ŻYCZĘ
SMACZNEGO!**



GOFRY Z PIECA INSPIRACJĄ DLA POKOLEŃ

HISTORIA RODZINNA:

Kiedy zapytałam babcię o tradycyjne danie obecne w naszej rodzinie od zawsze, pierwsze co przyszło jej na myśl to gofry. Pamięta je moja babcia, a także mama z czasów młodości. Gofry, nazywane też waflami robiono w żeliwnej wafelnicy na piecu węglowym. Na rozpalony piec kładziono żeliwne naczynie i nalewano ciasto. Istniały również gofrownice obrotowe nad piecem.

Na tym piecu robiono gofry kilka pokoleń w mojej rodzinie. Obecnie piec i żeliwna gofrownica nie są w użytku, ale nadal ma je moja babcia.



Żeliwna gofrownica, która nie jest już w czynnym użytku.

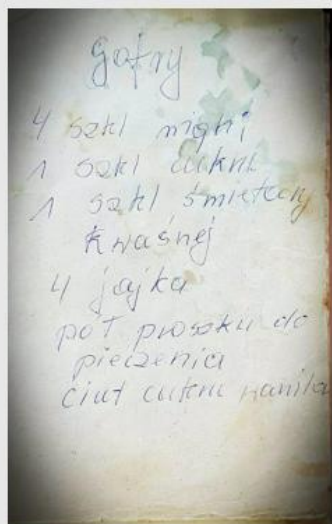
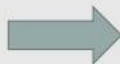


Obecnie wygodniejszym oraz szybszym rozwiązaniem są urządzenia na prąd.



Gofry to proste, wręcz błahy deser. Obecne teraz wszędzie, ale 30 lat temu, czy nawet 50 lat temu słowo gofry wywoływało eksplozję szczęścia. Jak wspomina moja mama dzień, w którym były gofry było świętem i wszyscy w domu się cieszyli. Jedzono je zawsze z domowymi powidłami. Przepis na gofry i powidła zostaje niezmienny w naszej rodzinie co najmniej od kilku pokoleń.

Przepis z zeszytu babci



PRZEPIS:

- 4 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka kwaśnej śmietany (może być zastąpiona maślanką lub kefirem)
- 4 jajka
- 0.5 kostki masła
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki cukru wanilinowego lub ekstrat z wanilii

Do podania: powidła

I. WYKONANIE CIASTA:

Masło, cukier i cukier wanilinowy/ekstrat z wanilii ucieramy razem. Następnie dodajemy jaja i śmietanę, mieszamy. Do mokrych składników dodajemy przesianą mąkę, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Wszystko mieszamy do połączenia składników.



Gotowe ciasto należy zostawić na około 30 minut, aby "odpoczęło". Tak była uczona moja babcia i mama od poprzednich pokoleń.



2. PIECZENIE:

Gofrownicę rozgrzewamy i smarujemy masłem lub olejem, aby gofry nie przywarły. Nalewamy ciasto i pieczemy około 3 minut. Jest to zależne od mocy i wielkości urządzenia.

Gofrownica na prąd, z której korzystamy obecnie.



3. PODANIE:

Świetnie smakują bez niczego. W tradycji naszej rodziny jada się je z powidłami śliwkowymi.



Wszystkie zdjęcia zamieszczone w prezentacji oraz tekst są mojego autorstwa.

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!

Karolina Fabiszak kl. II BTŻ

Drożdźówka z owocami

Dominika Buczkowska II a tż

Historia

Mój tata wspomina często o tym jak dobrze gotowała i piekła jego mama. Drożdźówka z owocami najbardziej zapadła mu w pamięci. Babcia piekła ją bardzo często. Przygotowywała ją w dużych ilościach, ponieważ każde z jej siedmiorga dzieci ją uwielbiało.



Na zdjęciu obok moja babcia

Moja mama nauczyła się ją piec od babci, a teraz piekę ją ja. Jest przepyszna, delikatna i przede wszystkim ma pyszny domowy smak. Muszę wspomnieć, że moja babcia wypiekała ją w starej kuchni węglowej. Mój tata do teraz zachwyca się owym ciastem i wraca dzięki niemu do wspomnień z dzieciństwa. Co ciekawe moi bratankowie również ją uwielbiają, co znaczy jedynie tyle iż smakuje ona wszystkim bezwzględnie na pokolenie, pomimo tego, że przepis ma już wiele lat.



Składniki:

Ciasto (składniki są podane w przybliżonych proporcjach)

60g drożdży świeżych

1 szklanka mleka

3/4 szklanki cukru

100g masła

2 jajka

mąka pszenna

Pamiętaj, aby wszystkie składniki wyjąć wcześniej z lodówki!

Kruszonka

masło

cukier

mąka



Nadzienie:

Nadzienie może być dowolne do drożdżówki pasują zarówno owoce świeże jak i przetwory owocowe.

Akurat tym razem zrobiłam ciasto z musem jabłkowym, zrobionym na zimę przez moją mamę.

Przepis na drożdżówkę

Przygotowanie:

1. Rozczyn:

Do dużej miski rozkruszamy świeże drożdże, podgrzewamy mleko w rondelku. Tak, aby było ciepłe i po sprawdzeniu nie parzyło nas w rękę. Do drożdży dodajemy dwie łyżki cukru i zalewamy ciepłym mlekiem. Całość mieszamy aż do rozpuszczenia drożdży. Dodajemy dwie łyżki mąki i ponownie mieszamy. Rozczyn przykrywamy ściereczką i kładziemy w ciepłym miejscu na ok. 30-35 minut, aby zaczął pracować.

Rozczyn po 30 minutach.



Tak mniej więcej powinien wyglądać gotowy rozczyn.

Ciasto:

W małym garnuszku rozpuszczamy masło i zostawiamy do ostygnięcia. Do osobnej miski wbijamy dwa jajka, dodajemy do nich resztę cukru i ucieramy na gładką, puszystą, jednolitą masę. Utarte jajka i masło dodajemy do rozczynu i mieszamy. Dodajemy przesianą mąkę. Wyrabiamy ciasto przez ok. 10-15 minut i odkładamy pod przykryciem do wyrośnięcia przez ok. 45-60 minut.



Wskazówki:

Mąkę do ciasta dodaję "na oko". Ciasto powinno być sprężyste, delikatne i lekko mokre, ale tak, aby odklejało nam się od palców. A po wyrośnięciu powinno podwoić swoją objętość.

Nadzienie:

Do ciasta użyłam musu jabłkowego, do którego dodałam jeszcze dwie łyżki cukru, aby był bardziej słodki. Moja babcia jak i mama robiły te drożdżówkę również z innymi owocami np. śliwkami, dżemem truskawkowym, więc nadzienie zależy tylko od waszej wyobraźni.

Pieczenie:

Nagrzewamy piekarnik do 170- 180°C. Na grzanie góra dół. Blaszkę smarujemy tłuszczem i wysypujemy bułką tartą. Należy pamiętać, aby pozbyć się jej nadmiaru z blaszki. Ciasto wykładam z miski i równomiernie rozprowadzam na blaszce. Na wierzch kładę nadzienie.

Kruszonka:

Również przygotowuję ją "na oko". Do miski w której wyrabiałam ciasto wkładam masło, dodaję cukier i mąkę. Wycieram dłonią ranty miski, aby resztki ciasta, które zostało również zmieszać. Wszystkie składniki łączę. Kruszonka powinna być delikatnie wilgotna, ale sypka. Wykładam ją na wierzch ciasta.

Gotowe ciasto:

Ciasto pozostawiam jeszcze do wyrośnięcia na 15 minut, a potem wkładam je do rozgrzanego piekarnika i piekę ok. 45-50 minut. Wypiekane ciasto kontroluje za pomocą drewnianego patyczka. (Jeśli jest suchy znaczy, że ciasto jest gotowe.)



Po upieczeniu:

Czekam aż ciasto ostygnie i polewam je lukrem.



A tak prezentuje się gotowa porcja drożdżówki mojej babci:

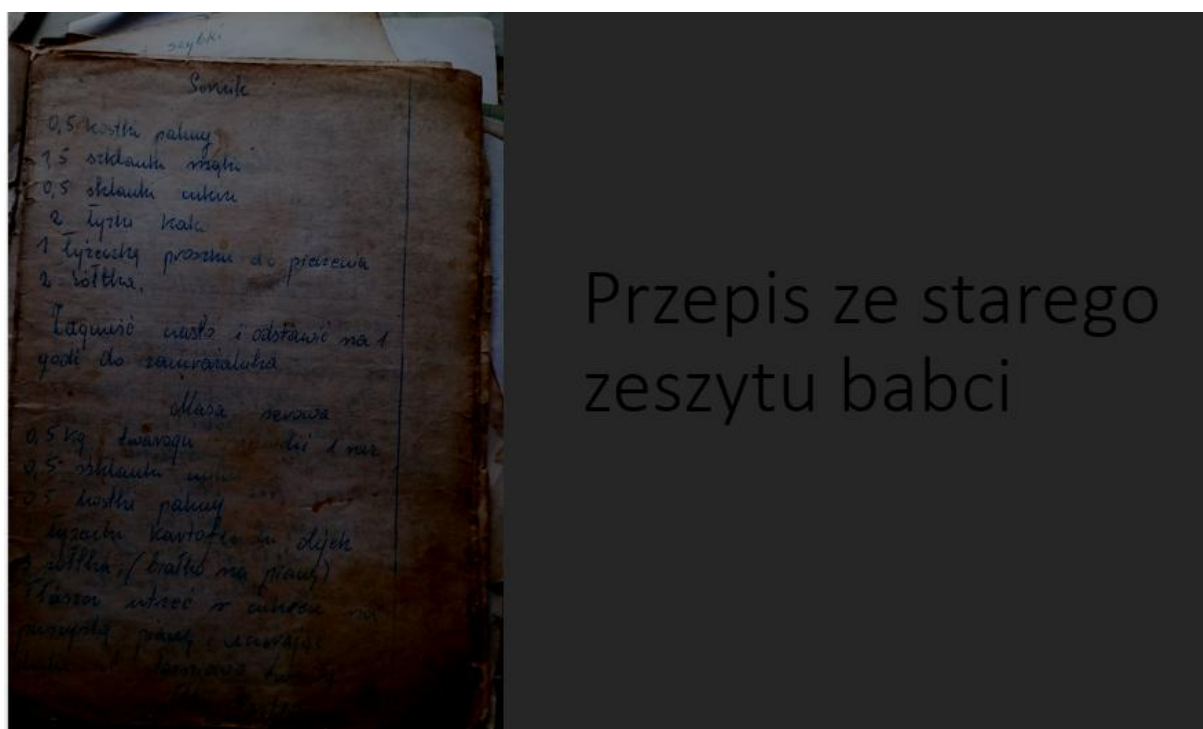


Sernik

Babci Ewy

Historia

Sernik ten od wielu lat piekła moja babcia na wszystkie uroczystości rodzinne. Mimo tego że babci już z nami nie ma moja rodzina dalej robi ten sernik na każdą uroczystość rodzinną. Choć nie wygląda, smakuje przepysznie :)



Przepis ze starego zeszytu babci



Składniki- Kruche ciasto

- .0,5 kostki margaryny
- .1,5 szklanki mąki
- .0,5 szklanki cukru
- .Dwie łyżki kakao
- .1 łyżeczka proszku do pieczenia
- .2 żółtka

Zagnieść ciasto i odstawić na 1 godzinę do zamrażalnika



Masa serowa

- 1kg twarogu
- 0,5 szklanki cukru
- 0,5 kostki margaryny
- 1 łyżeczka kartoflanki
- 3 żółtka
- Dowolny aromat

Wykonanie masy serowej

Twaróg mielimy dwa razy

Wykonane masy serowej

- .Tłuszcz utrzeć z cukrem i dodać trzy żółtka
- .Ucierając dodawać stopniowo twaróg
- .Na koniec dodajemy kartoflankę i aromat





Wykonanie masy serowej

Z pozostałych pięciu białek ubijamy sztywną pianę



Formę smarujemy tłuszczem i wykładamy kruchym ciastem

Masę serową wlewamy do formy

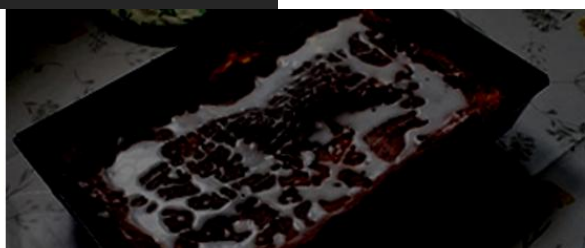


Formę wstawiamy do nagrzanego piekarnika.
Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 1,5 godziny



Gotowy sernik

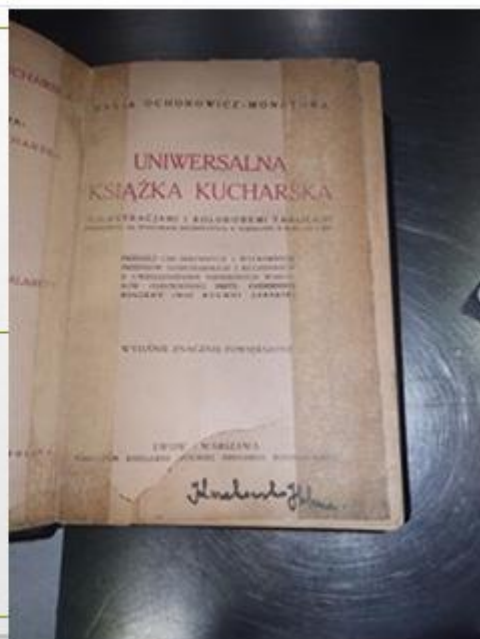
Smacznego!
Kacper Ostrowski 1bsp



Do sernika można dorobić polewę z cukru pudru.

Bułki postne zwyczajne

Na podstawie książki
"UNIWERSALNA
KSIĄŻKA KUCHARSKA"



103. Bułki postne zwyczajne. 1 litr suchej pszennej mąki rozczynić z 1 litrem letniego mleka i ośmioma dkg rozpuszczonych drożdży, posolić i postawić w ciepłe. Gdy się rozczyna ruszy, dosypać 3 litry mąki, trochę czarnuszki, wyrabiać ciasto rękami, uważając, aby było tak gęste jak na chleb, a gdy od rąk zacznie odstawać, postawić w ciepłe do powtórnego rośnięcia. Jak dostatecznie wyrośnie, posypać stolnicę mąką, wygnieść na niej ciasto i robić małe okrągłe lub podługne bułeczki, albo też kilka okrągłych wielkości bochenka chleba, lub spletać podługne struclę. Ułożyć je na blasze podsypanej mąką na 3 kwadransy do 1 godziny, a przed wstawieniem do pieca posmarować je piwem, posypać czarnuszką i piec przez pół godziny do 3 kwadransów.

Wykonanie zaczynamy od
przygotowania składników



Następnie...

Dokładnie mieszamy wszystkie składniki. Zostawiamy do wyrośnięcia



ETAP KOŃCOWY

Ostatnim etapem jest uformowanie odpowiedniego kształtu bułek oraz osypanie mąką. Wstawiamy do pieca rozgrzanego do 180 stopni C, na około 20 min z termoobiegiem.



Bulka ta została wykorzystana w celu konkursowym. Oto efekt końcowy



Dziękuję za uwagę

Przygotowała Oliwia
Wojewódzka 2btz





Ajntop

Na podstawie książki Zbigniewa Przybylaka
„TRADYCYJNA KUCHNIA pomorsko-wielkopolska”

AJNTOP Z BRUKWI LUB RZEPY

Brukiew, najlepiej młodą prosto z pola, obrać i pokroić w kostkę. Zalać wodą i zagotować. Po zagotowaniu wodę zlać. Nalać świeżej, włożyć kawałek mięsa wieprzowego lub skopowego. Zamiast mięsa mogą być również skórki wieprzowe. Doprawić solą, cukrem, gotować do miękkości. Na koniec zasmażyć łyżkę masła z łyżeczką mąki. Zaprawić tym ajntop. Podać razem z mięsem i skórkami. Zamiast brukwi można użyć rzepy.

AJNTOP ZIMOWY

Kawałek mięsa wołowego, około $\frac{1}{4}$ kg, albo innego mięsa, także kości lub wędzonkę włożyć do garnka. Dodać pieprzu, kubaby (ziela angielskiego) oraz 1-2 pokrajane w drobną kostkę cebule. Gotować wszystko do półmiękkości w $2\frac{1}{2}$ l wody. Dodać $\frac{1}{2}$ kg pokrojonych w kostkę ziemniaków oraz 2 marchewki, pietruszkę, seler, por. Według uznania można też dodać nieco kapusty albo innych warzyw korzeniowych. Gdy zupa jest gotowa, wlać zasmażkę z mąki i tłuszczu rozproszoną wodą. Można doprawić również śmietaną i solą.

AJNTOP WIOSENNY

Sposób przyrządzania podobny jak w przepisie poprzednim, z tym że tutaj należy dodać znacznie więcej warzyw sezonowych, np. kalarepy, świeżej kapusty, groszku zielonego, kalafiora. Jarzyny te zastępują m.in. seler i por. Zamiast korzenia pietruszki można użyć natki pietruszki.

Wywar jarski: woda, marchewki, pietruszka, seler, cebula, świeży lubczyk, natka pietruszki oraz koperek.

Warzywa gotujemy do miękkości wraz z ziarnkami pieprzu. Pod koniec gotowania dodajemy zioła. Po ugotowaniu warzyw, wywar przecedzić.

Warzywa odstawić do ostygnięcia.



3

Następnie...

Pulpety: 300 g mięsa mielonego z szynki, 250 g mielonego boczku świeżego, jajko, bulka czerstwa, sól, pieprz, siekana natka pietruszki



- Wyrabiamy masę, formując nieduże kuleczki, gotujemy w powstałym wywarze jarskim, po ugotowaniu wyjmujemy, a do wywaru dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki, kalarepę i poszatkowaną młodą kapustę. Gotujemy do miękkości i dodajemy pokrojone, wcześniej ugotowane w wywarze warzywa. W razie potrzeby dodajemy sól i pieprz. Podajemy z pulpecikami. Najlepiej smakuje z ciemnym, domowym pieczywem.

4

Zupa cieszy się wielkim uznaniem, gdyż jej zalety to: sezonowość, oszczędność w produkcji oraz jest to danie jednogarnkowe, co za tym idzie łatwe w wykonaniu.

Dziękuję za uwagę

Przygotował Oskar Górski
2btz



W dalszej części przygotowałam prezentację przesłaną w 2016 roku przez uczennicę 2 klasy.

Marty praca została oczywiście nagrodzona i udzieliła wywiadu lokalnej gazecie na temat kulinarnych tradycji w naszym regionie.

Domowy chleb na zakwasie

Historia naszego chleba

Moi rodzice zaczęli wypiekać chleb 7 lat temu, ponieważ domowy chleb ma zupełnie inne walory smakowe, jest zdrowszy i pożywniejszy.

Przepis wzięliśmy od babci ze strony mamy. Babcia wypiekała sama chleb od czasów dzieciństwa, przez wojnę, czasy powojenne, dla swojej rodziny aż do podeszłego wieku.

Smak domowego chleba jest wyjątkowy i pełen różnych aromatów. Przypieczona skórka polana miodem smakuje jak prawdziwy rarytas, nie wspominając o pajdzie chleba ze smalcem z ogórkiem kiszonym.

Chleb był pieczony w tradycyjnej kuchni węglowej.

Kuchnia węglowa, większe drzwiczki to piekarnik.



Ponad dwustuletni dom w którym wychowała się babcia i mieszka tam aktualnie.



Przepis na chleb

Składniki

- Mąka żytnia
- Mąka pszenna
- Woda
- Sól
- Drożdże

- Opcjonalnie ziarna, niebieski mak, czarnuszka, żurawina
- Opcjonalnie różne rodzaje mąki

I. Wykonanie zakwasu

Do czystego słoika wlewamy szklanekę ciepłej wody, dodajemy ok 4 łyżki stołowe mąki żytniej, mieszamy i odstawiamy słoik z zakwasem na 2-3 dni.

Drugiego dnia można dosypać mąki żytniej do słoika, aby zakwas lepiej pracował.

Gotowy zakwas



IIa. Ciasto

Gotowy, pięknie pachnący zakwas przelewamy do miski, dolewamy ok litr ciepłej wody i dosypujemy ok 5 łyżek stołowych mąki żytniej, mieszamy składniki i odstawiamy na 4-5 godzin.

Miskę przykrywamy ściereczką.

I**b.**

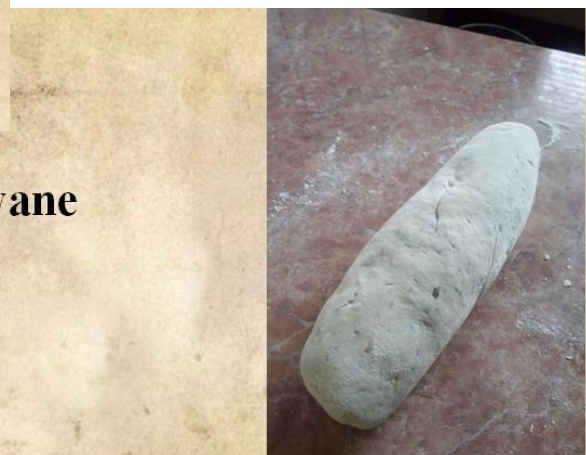
Do miski, w której przez kilka godzin pracował zakwas dodajemy:

- Ok 1kg mąki pszennej
- Ok 1 kg mąki żytniej
- 3 łyżki stołowe soli
- Wkruszamy 1/3 kostki drożdży
- Dodajemy opcjonalnie ziarna/żurawinę/czarnuszkę/bądź inny składnik wg uznania



I**c.**

Ciasto wyrabiamy do konsystencji i wyglądu zwięzłej kulki, w razie potrzeby podsypujemy mąką pszenną. Formujemy na kształt chleba.



**Uformowane
ciasto**

I**d.**

Chleb odstawiamy na ok 3 godziny w ciepłym miejscu, do wyrośnięcia.



Ile.

Przekładamy ciasto do formy, nacinamy w poprzeczną kratę i posypujemy niebieskim makiem bądź sezamem.



Pieczemy w temperaturze 180-200°C przez ok 50-55 min.

Po upieczeniu chleb ostrożnie wyjmujemy i górną skórkę smarujemy (pędzlem) zimną wodą dla jej zmiękczenia i nabłyszczenia.



Wszystkie składniki dodajemy ,na oko', więc nie jestem w stanie podać dokładnej gramatury.

Czas i temperatura pieczenia zależy od tego czy pieczemy jeden większy chleb czy np. 3 mniejsze. My nauczyliśmy się piec chleb na metodzie prób i błędów

Postarałam się wytłumaczyć każdy krok najprościej i najbardziej zrozumiale.

Wszystkie zdjęcia są z własnego archiwum.

Marta Wiszniewska Klasa 2a TŻ

