

Przepis na pomidorowy chleb orkiszowy

Przeglądając moja magiczną szafę znalazłem mąkę orkiszową. Nie pamiętam nawet kiedy ją kupiłem. Sprawdziłem opakowanie i data przydatności była w porządku więc postanowiłem, że ją wykorzystam. Chwilę pomyślałem, otworzyłem lodówkę i zobaczyłem w niej drożdże, suszone pomidory oraz sok pomidorowy.

W szufladzie znalazłem rozmaryn i czosnek. Odpowiedź była oczywista. Upiekę pomidorowy chleb orkiszowy. Nie można się bać testować nowych rzeczy. Pamiętajcie, że nawet dziwne pomysły kulinarne mogą się stać naprawdę dobrymi przysmakami.

Przepis na pomidorowy chleb orkiszowy

Co potrzebujemy?

1. 500g mąki orkiszowej typ 2000
2. pół kostki świeżych drożdży
3. 200 ml letniej wody
4. 50 ml soku pomidorowego
5. jedna łyżka stołowa suszonego rozmarynu
6. dwa ząbki czosnku
7. 5-6 małych suszonych pomidorów
8. 1 łyżeczka soli
9. 3 łyżeczki cukru
10. opcjonalnie ziarna sezamu

Także odsypujemy ok 100g mąki i rozkruszamy do niej drożdże. Wlewamy ok 100 ml wody i wsypujemy nasz cukier. Wszystko mieszamy aż powstanie jednolita konsystencja. Pozostawiamy na 15 minut w ciepłym miejscu. Ja zawsze wstawiam do piekarnika, który wygrzałem na ok 50C* ale uważam by w piecu nie było za gorąco. Po tym czasie wlewam wszystko do miski. Wsypuję resztę mąki. Dodaję pokrojone na drobną kostkę pomidory oraz czosnek,

rozmaryn i wszystko wstępnie mieszam. Dodaję sok pomidorowy, sól oraz resztę wody. Mieszam robotem na średnich obrotach przez ok. 10 minut. Sprawdzam co jakiś czas rozmieszanie ponieważ sucha mąka może być obklejona na misce.



Całość przekładam do keksówki i pozostawiam na dwie godziny w ciepłym miejscu aż ciasto ruszy i wyrośnie. Po tym czasie smaruję górę wodą i posypuję sezamem. Wkładam do wygrzanego piekarnika 200C i piekę przez 15 minut. Po tym czasie wyciągam nasz chleb i nacinam go wzdłuż foremki. Piekę jeszcze ok 30-40 minut. Sprawdzam pod koniec patyczkiem czy ciasto jest już wypieczone. Studzę chleb po za foremką aby nadmiar wody odparował a chleb stał się chrupiący. Bywa też tak, że chleb nam się zapadnie podczas pieczenia. Zbyt mało drożdży

spowoduje, że Twój chleb nie urośnie a dużo drożdży sprawi, że najpierw urośnie a następnie opadnie.

Przepis na pomidorowy chleb orkiszowy to nie jest skomplikowana sprawa. Spróbujcie sami upiec taki chleb. Kiedyś opisywałem inny [przepis na żytni chleb na zakwasie](#). Sprawdźcie również ten przepis na chleb.