

Chleb z pieczonymi ziemniakami na zakwasie

Składniki	Ciasto	Zaczyn
Mąka pszenna 750	260g	20g
Mąka orkiszowa 2000	30g	-
Woda	200g	20g
Sól	7g	-
Olej	17g	-
Pieczone ziemniaki	150g	-
Zakwas	-	10g

1. Mieszamy wszystkie składniki na zaczyn i odstawiamy na **4-6 godzin**.
2. W międzyczasie pieczemy ziemniaki. Szorujemy, a następnie kroimy na pół każdego ziemniaka. Obtaczamy w oleju, soli i pieprzu i pieczemy w **250°C przez 25-40 minut**. Gnieciemy je na gładką masę. Odstawiamy.
3. Mieszamy wszystkie składniki oprócz soli i ziemniaków i odstawiamy na **45 minut**.
4. Wsypujemy do ciasta sól, wyrabiamy parę minut i znów odstawiamy na 45 minut.
5. **Po tym czasie laminujemy (składamy) ciasto wraz z ziemniakami. Odstawiamy na 45 minut.**
6. Składamy klasycznie ciasto w misce i zostawiamy na **3-3,5 godziny** do wyrośnięcia.
7. Formujemy wstępnie ciasto. Odstawiamy na **15-20 minut**.
8. Formujemy chleb, przekładamy do foremki i zostawiamy do wyrośnięcia na **3-4 godziny**.
9. Pieczemy w **245°C przez 40-45 minut**.