

Home made BREAD

BAKING
TIPS



DUKA *kitchen life*



1

1. TIME talerz śniadaniowy 29,90

przepisy

ZAKWAS ŻYTNY

CHLEB ŻYTNY NA ZAKWASIE

CHLEB DROŻDŻOWY

BAGIETKI Z CHRUPIACĄ SKÓRKĄ

IDEALNE BUŁECZKI HAMBURGEROWE

NAJLEPSZY CHLEB BEZGLUTENOWY



„Baking
is LOVE
made visible”



1. SOMMAR rzeźnik kuchenny, 2 szt. 19,90
2. GUMMITRA zestaw do chleba 129,90



ZAKWAS ŻYTNIA

składniki

- mąka żytnia
- woda

przygotowanie

Do wysokiego szklanego lub ceramicznego naczynia wlej 100 ml przegotowanej letniej wody o temperaturze ok. 35°C, dodaj 100 g mąki i całość dokładnie wymieszaj. Przykryj zaczyn kawałkiem lnianej tkaniny lub folią z kilkoma małymi otworami i przymocuj gumką recepturką. Odstaw powstałą masę w ciepłe miejsce na 12-18 godzin. Temperaturę zaczynu na poziomie 25°C możesz podtrzymać wkładając go do minimalnie nagrzanego i wyłączanego piekarnika. Drugiego dnia dodaj ponownie 100 g mąki oraz 100 ml wody, wymieszaj i odstaw na kolejne 12-18 godzin. Powtórz tę czynność czterokrotnie przez następne dwa dni, odkładając zaczyn co 12 godzin. Piątego dnia zakwas o winnym aromacie z widocznymi pęcherzykami powietrza będzie gotowy do pierwszego pieczenia.



Zakwas, którego nie zużyjesz w całości, odstaw do lodówki przykryty lnianą tkaniną związaną gumką recepturką. Zakwas musi oddychać. Przed ponownym użyciem wyjmij zakwas na 12 godz. wcześniej i dokarm go taką samą ilością mąki i wody, tj. do 100 ml zakwasu dodaj 100 ml wody i 100 g mąki.

„KEEP
CALM and
add butter „



1. SOMMAR ręcznik kuchenny, 2 szt. 19,90
2. GUMMITRA zestaw do chleba 129,90



Tuż przed odstawieniem do wyrośnięcia spryskaj chleb wodą, żeby nie wysychał. Czynność warto powtórzyć przed wstawieniem go do pieczenia. Zagwarantuje to jeszcze bardziej chrupiącą skórkę. Dodatkowo lepszy efekt uzyskasz posypując go ziarnami lub mąką.

Każdy rodzaj pieczywa wypiekaj w nagrzanym wcześniej piekarniku przy włączonej funkcji grzania „góra/dół”. Nie stosuj termoobiegu, ponieważ nadmiernie wysusza pieczywo i sprawia, że staje się twarde.

CHLEB ŻYTNÍ NA ZAKWASIE

składniki

- 100 ml aktywnego zakwasu żytniego
- 1 kg mąki żytniej chlebowej
- 800 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka soli
- opcjonalnie: 8 g suchych drożdży
- ulubione przyprawy i ziarna, np. słonecznik

przygotowanie

Przełóż 100 ml zakwasu do miski, dodaj 0,5 kg mąki i 0,5 l ciepłej wody. Wymieszaj, a następnie odstaw do ciepłego miejsca na 12 godzin. Po upływie czasu, dodaj 150 ml wody, sól, 0,5 kg mąki, drożdże (chleb zyska lżejszą strukturę) oraz ulubione ziarna.

Zagniataj ciasto około 10 minut, a następnie przełóż do wysmarowanej olejem i obficie wysypanej mąką formy. Odstaw na 2 godziny bez przykrycia. Do rozgrzanego do maksymalnej temperatury piekarnika wstaw na dno żaroodporną formę z wodą. Piecz chleb przez 10 minut w maksymalnej temperaturze, po czym zmniejsz ją do 210°C i wypiekaj dalej przez następną godzinę. Upieczony chleb wyjęty z formy musi wydawać głuchy dźwięk przy uderzeniu od spodu.

Zastępując połowę zalecanej mąki żytniej mąką pszenną chlebową uzyskasz chleb o lżejszej strukturze i łagodniejszym smaku.

1. WAREWOOD zestaw do masła/sera 59,90
2. KARIN kubek 19,90

„Today...
I will
BAKE”



1. SOMMAR ręcznik kuchenny, 2 szt. 19,90

CHLEB DROŻDŻOWY

składniki

- 25 g drożdży świeżych lub 14 g drożdży suchych
- 250 ml wody
- 0,5 kg mąki pszennej chlebowej
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli

przygotowanie

Wymieszaj drożdże z ciepłą wodą, cukrem oraz 150 g mąki. Pozostaw na 15 minut do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Następnie dodaj olej, sól i pozostałą mąkę. W przypadku użycia suchych drożdży możesz pominąć etap wyrastania i od razu wymieszać wszystkie składniki. Mieszaj ciasto przez ok. 10 minut tak, aby przestało kleić się do dłoni. Jeśli jest zbyt twarde, dolej wody, powstrzymaj się jednak przed dosypywaniem mąki, bo gotowy wypiek może okazać się zbyt twardy.



Powierzchnię chleba posmaruj mlekiem lub rozmażanym jajkiem, co podkreśli jego piękny, złocisty kolor po upieczeniu. Posypanie chleba przed pieczeniem gruboziarnistą solą, makiem lub sezamem nada mu ciekawej faktury i polepszy walory smakowe.

Ciasto po wyrobieniu powinno mieć lekko luźną konsystencję. Przelóż je do formy posmarowanej dokładnie olejem i wysypanej obficie mąką, otrębami lub ulubionymi ziarnami. Odstaw chleb na około 40-60 minut do wyrośnięcia, aż do wypełnienia całej formy. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 10-15 minut, a następnie zmniejsz temperaturę do 180°C i piecz przez kolejne 40 minut.

Z tego samego ciasta możesz upiec włoski chleb focaccia! Po wyrobieniu rozłóż gotowe ciasto na posmarowanej olejem i wysypanej mąką prostokątnej formie o wymiarach około 20x30 cm. Na całą powierzchnię stwórz małe dołeczki, powtykaj ulubione dodatki: listki świeżego rozmarynu, oliwki lub suszone pomidory, a następnie polej całą powierzchnię odrobiną oliwy z oliwek. Focaccia to idealny dodatek do lampki czerwonego wina.



„You can't buy happiness, but YOU CAN EAT THE END OF BAGUETTE and that's kind of the same”

1

2



Aby uzyskać oryginalny wzór na bagietkach, tuż przed włożeniem ich do piekarnika, ponacinaj ciasto w kilku miejscach po skosie za pomocą zyletki. Do piekarnika wraz z ciastem wóź żaroodporne naczynie z zimną wodą lub spryskaj wnętrze piekarnika obficie wodą. Pieczenie z parą zapewni pieczywu chrupiącą skórkę. Dla lepszego efektu możesz również spryskać bagietki ponownie wodą po pierwszych 10 minutach pieczenia.

BAGIETKI Z CHRUPIAĄCĄ SKÓRKĄ

składniki

- 0,5 kg mąki pszennej chlebowej
- 50 g drożdży świeżych lub 25 g suszonych
- 250 ml mleka
- 100 ml wody
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka oliwy z oliwek

przygotowanie

Do ciepłego mleka dodaj drożdże, cukier, oliwę i wodę. Wymieszaj składniki i odstaw na 10 minut do spienienia. Przelej do miski, dodaj mąkę i wyrób ciasto, po czym odłóż je na ok. 0,5 godziny do wyrośnięcia. Gdy podwoi swoją objętość, podziel ciasto na 2 części i z każdej z nich uformuj kształt bagietki. Chwyć końcówki powstałych wałków i przekręć je w odrębnych kierunkach starając się skrócić ciasto. Przełóż je na dużą blachę wysypaną mąką zmieszaną z kaszą manną lub polentą. Odstaw na kwadrans do wyrośnięcia, następnie piecz przez 25 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 220°C. Wystudź na kratce.

”EVERYTHING
you bake
has a HEART
and a SOUL...
and you can
taste it”

IDEALNE BUŁECZKI HAMBURGEROWE

składniki
NA 8 DUŻYCH BUŁECZEK:

- 200 ml ciepłej wody
- 80 ml mleka w proszku
- 2 łyżki masła, roztopionego i ostudzonego
- 1,5 łyżki cukru
- 0,75 łyżeczki soli
- 4 g drożdży suchych lub 8 g drożdży świeżych
- 1 jajko
- 2,5 szklanki mąki pszennej

DODATKOWO:

- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka
- sezam lub mak do posypania

TIP

Zrób większą porcję ciasta i zamroź bułeczki po upieczeniu.
Po wyjściu z zamrażalnika przetrnij na pół, grilluj przeciętą stroną na patelni grillowej i wypełnij ulubionymi dodatkami.
Pyszne kanapki na ciepło będą gotowe w 5 minut!



przygotowanie

Wodę, mleko w proszku (lub pełnotłuste mleko), masło i cukier wymieszaj w misce.

Dodaj drożdże, zamieszaj i odstaw na 10 minut. Dodaj jajko, połowę mąki, sól. Zagnieć ciasto.

Powoli dodawaj resztę mąki. Ciasto powinno być elastyczne i nie może się lepić. Pamiętaj, aby nie dodawać zbyt dużo dodatkowej mąki. Ciasto przełóż do miski, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na 1 godzinę.

Po tym czasie uformuj 8 kulek, a następnie rozplaszcz mocno dłońmi lub spodem miseczki. Bułeczki ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, przykryj ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na 45 minut.

Wyrośnięte bułeczki posmaruj żółtkiem roztrzepanym z mlekiem, posyp sezamem lub makiem.

Piecz w temperaturze 200°C przez 12-15 minut do zarumienienia.

„KEEP CALM.
It's GLUTEN
free”



1. ACACIA deski drewniane: mała 69,90, duża 99,90
2. ACACIA podkładki drewniane 29,90/4 szt.
3. ACACIA młynki do soli i pieprzu 59,90/szt.



GLUTEN
FREE

NAJLEPSZY CHLEB BEZGLUTENOWY

składniki

- 250 g mąki gryczanej
- 150 g mąki ryżowej
- 100 g mąki kukurydzianej
- 8 g drożdży suszonych
- 2 łyżki sproszkowanego
lub zmiążdżonego
w mrożdleru siemienia lnianego
- pół szklanki ulubionych pestek
lub orzechów
- płaska łyżka soli
- czubata łyżka cukru
- 550-600 ml lekko ciepłej wody

przygotowanie

Wymieszaj dokładnie wszystkie suche składniki. Stopniowo dolewaj wodę, mieszaj łyżką do uzyskania gładkiej masy. Ciasto nie stworzy kuli, jego konsystencja będzie luźna, przypominając ciasto na babkę piaskową. Przełóż je do podłużnej, wysmarowanej olejem i wyłożonej papierem do pieczenia formy. Przykryj kuchennym ręcznikiem i odstaw w ciepłe miejsce na około 30-40 minut do podwojenia objętości.

Piekarnik rozgrzej do temperatury 220°C. Wstaw chleb i piecz go przez 50 minut w programie „góra /dół”. Jeśli za szybko się zarumieni, połóż na wierzch folię aluminiową. Następnie wyciągnij chleb z formy i dopiekaj jeszcze przez 10 minut. Gotowy chleb wydaje głuchy odgłos po uderzeniu od spodu. Studź na kratce do pieczenia.



Makę kukurydzianą możesz zastąpić skrobią kukurydzianą lub mąką ziemniaczaną. Dzięki temu chleb będzie bardziej puszysty. Aby uzyskać lepsze walory smakowe do ciasta możesz dodać ulubione suszone zioła lub bakalie. Chleb bezglutenowy szybko wysycha, więc warto zamrozić go w kromkach i wyjmować z zamrażalnika w miarę potrzeb.



ADRESY SKLEPÓW: **Warszawa:** Klif, Reduta, Galeria Mokotów, Blue City, Wola Park, Arkadia, Sadyba, Janki, Złote Tarasy, Targówek. **Piaseczno:** Fashion House. **Łódź:** Galeria Łódzka, Manufaktura. **Kielce:** Galeria Echo. **Kraków:** Galeria Krakowska, Galeria Kazimierz. **Poznań:** Galeria Malta, Plaza, Stary Browar. **Wrocław:** Pasaż Grunwaldzki, Arkady Wrocławskie, Magnolia Park. **Szczecin:** Ster, Kaskada. **Olsztyn:** Galeria Warmińska. **Gdynia:** Klif, Riviera. **Gdańsk:** Galeria Bałtycka. **Rumia:** Port Rumia. **Bydgoszcz:** Focus Park. **Opole:** Solaris. **Częstochowa:** Galeria Jurajska. **Bielsko-Biała:** Sfera. **Katowice:** Silesia, 3 Stawy, Galeria Katowicka. **Rzeszów:** Galeria Rzeszów. **Lublin:** Atrium Felicity.

Zapraszamy sklepu on-line: www.duka.com oraz  www.facebook.com/duka.polska

DUKA *Kitchen life*