Sajtos medvehagymás alakor kenyér

Előkészületi idő:	Sütési idő: **45 perc**	Nehézségi szint: **Nehéz**

Hozzávalók
- 150 g búza kenyérliszt (BL80)
- 200 g rozskovász
- 200 g víz
- 8 g só
- 150 g reszelt sajt
- 1 kisebb csokor medvehagyma
- 150 g alakor liszt

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: Ankarsum Assistent gépben

Kelesztés: Kerek vagy hosszúkás nád kelesztő tálban

Sütés: Émile Henry bread cloche kenyérsütő formában

Elkészítés:

Készítsük el a 200 g kovászt a következőképpen: tegyünk az anyakovászunkból 80 g-ot egy nagy tálba, tegyünk hozzá 80 g frissen őrölt alakorlisztet és 80 g vizet. Keverjük össze, takarjuk le a tálat és hagyjuk szobahőmérsékletű helyen érni 12 órát.

Másnap keverjünk össze 200 ml langyos vizet és az 300 g lisztet, és letakarva hagyjuk pihenni 1 órát. Ezt hívják autolizálásnak, ami arra való, hogy a lisztszemcsék megszívják magukat vízzel és ez hozzájárul a rugalmasabb, finomabb kenyér belezet kialakulásához.

Ezután adjuk hozzá a kovászt a tésztához és dagasszuk Ankarsum dagasztógépben 3-4 percen

keresztül, majd adjuk hozzá a sót, reszelt sajtot, fűszereket és dagasszuk további 2 percig a tésztát. Tegyük át a tésztánkat egy olajjal kikent tálba és pihentessük 2,5 órát, közben hajtogassuk 30 percenként. Formázzuk meg a kenyeret a kívánt alakra és kilisztezett kelesztőtálba kelesszük 1-1,5 órát (ameddig a kenyér 1,5-2x-esére nő). Ha a kenyér megkelt, borítsuk ki az előmelegített Émile Henry bread cloche formára, vágjuk be a tetejét speciális késsel vagy pengével és előmelegített sütőbe süssük 250 fokon légkeverésen 25 percen át, majd további 20 percen át 230 fokon. A sütési idő utolsó 10 percében levehetjük az edény fedelét, hogy a kenyér héjja erősebb színt kapjon. Az idő lejártával a kenyér belső maghőmérsékletét megnézni egy maghőmérővel, ha 97 fok fölött van, akkor biztos megsült belül is a kenyerünk! Rácson hagyjuk kihűlni. Jó étvágyat hozzá!

Ajánlott termékek