

Panzanella

Toskanski hleb

I faza – Biga

15 g svežeg kvasca
1 $\frac{1}{2}$ dl vode
270 g brašna

II faza

gotova biga
3 $\frac{1}{2}$ dl vode
15 g svežeg kvasca
500 g brašna

Panzanella

5 kriški toskanskog ili drugog hleba (starog nekoliko dana)
3 kašike maslinovog ulja
3 čena belog luka
 $\frac{1}{2}$ glavice radiča
150 g bukovača
1 glavica crnog luka
1 krastavac
4 paradajza
30 g kapra
1 dl maslinovog ulja
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
so i biber

Način pripreme

1. **I faza:** Napraviti bigu. Razmutiti kvasac u mlakoj vodi i ostaviti ga da odstoji 10-15 minuta. Sipati kvasac u brašno, pa umesiti testo. Umešeno testo (bigu) ostaviti na sobnoj temperaturi da odstoji 1h, a nakon toga u frižideru 9-15 h.

2. **II faza:** U činiju za mešenje staviti bigu. Razmutiti kvasac u mlakoj vodi i nakon 15 minuta sastaviti sa bigom. Varljačom sve sjediniti, dodati brašno, pa umesiti elastično testo. Ostaviti ga da naraste 1h na toplom. Nakon toga ga premesiti, formirati hleb i ostaviti da odstoji još jedan sat. Zatim ga peći u pećnici zagrejanjoj na 220 stepeni – 35 minuta.

1. **Panzanella:** Kriške hleba prepeći u rerni ili tosteru. Nakon toga ih natrljati belim lukom, pa politi maslinovim uljem. Kriške iseći na komade.

2. Na malo ulja propržiti bukovače isečene na trake. Posoliti ih. Ostaviti ih sa strane.

3. Pripremiti i ostale namirnice: paradajz iseći na kocke, luk na rebarca, krastavac na listiće, radič na trakice ili rezanca.

4. Tako pripremljene namirnice sjediniti u činiji, dodati kapar, pa začiniti solju i biberom. Zatim začiniti maslinovim uljem i limunovim sokom. Ostaviti par minuta da se ukusi sjedine te servirati.