

bukfest

PRZEMYSŁAW KLIMA

hufet

PRZEMYSŁAW KLIMA



JEDNYM SŁOWEM

znak

Kraków 2026

Copyright © by [Przemysław Klima](#)

Copyright © for the Polish edition
by s1w Znak sp. z o.o., 2026

Koordynator projektu z załogi Bufetu
[Filip Suski](#)

Logotyp Bufetu
Tomasz Pilch | Blürbstudio

Projekt okładki, makieta i łamanie
Karolina Korbut | Mimoza

Zdjęcia
Małgorzata Minta, Jessica Nadziejko

Autor tekstu ze s. 7
Błażej Bauer

Wydawczyni
Olga Orzeł-Wargskog

Redaktorka prowadząca
Wiktoria Werwińska

Redakcja i opracowanie tekstu
[Paweł Zatorski](#)

Redakcja
Aleksandra Ptasznik

Współpraca przy projekcie
Paulina Walerowska

Opieka redakcyjna
Sabina Wojtasiak

Adiustacja
Karolina Wąsowska

Korekta
Kinga Kosiba, Dominika Radkowska

Indeks
Sabina Wojtasiak

Opieka produkcyjna
Karolina Korbut, Dawid Kwoka

Opieka promocyjna
Julia Duda

ISBN 978-83-8367-690-6
ISBN (e-book) 978-83-8427-404-0

Książki z dobrej strony: www.znak.com.pl

Więcej o naszych autorach i książkach:
www.wydawnictwoznak.pl

Społeczny Instytut Wydawniczy Znak
ul. Kościuszki 37

30-105 Kraków

Dział sprzedaży: tel. 12 61 99 569

e-mail: czytelnicy@znak.com.pl

Wydanie I, Kraków 2026

9	wstęp
21	jak czytać tę książkę
27	małe i wytrawne
111	duże i wytrawne
185	mały ogień
199	duży ogień
213	małe i słodkie
235	duże i słodkie
251	bar
275	bazowe barowe
287	bazowe
315	małe dania – wielka uczta!
325	indeks



JAK JEŚĆ

Przede wszystkim
bez skrępowania.

Niech się kruszy
i kapie.

Niech stuka
i dzwoni.

Co widać
co słychać
to chce się więcej.

Poza tym
a to równie ważne
razem.

Ma się łączyć
i dzielić.

Ma być głos
i inne oczy.

Jak się krztusić
to ze śmiechu.

Jak nie odpowiadać
to przez pełne usta.

Przeżuwać
przeżywać
żuć
i żyć.



wstęp

Jak to się zaczęło

Pomysł na Bufet był prosty. Chciałem stworzyć codzienną, nieformalną restaurację z kuchnią, jaką pamiętam z dzieciństwa. Wrócić do smaków sprzed trzydziestu, czterdziestu lat. Nie chciałem ich jednak odtwarzać – raczej się nimi inspirować i bawić. Sięgamy po przepisy na dania znane, jak i przywracamy do życia te niesłusznie zapomniane. Ale zawsze dodajemy coś od siebie – choćby nietypowe dla kuchni polskiej składniki, kiedyś niemożliwe do zdobycia, a dziś łatwo dostępne – żeby podkreślić smak. Sporo rzeczy przygotowujemy na otwartym ogniu – mamy specjalne palenisko na drewno z opuszczanym rusztem, na którym grillujemy ogórki, ryby, mięso, a czasem nawet owoce. Łączymy klasykę z nowoczesnością i doświadczeniem fine diningu ze starszej restauracyjnej siostry Bufetu, czyli Bottiglierii.

Nowa kuchnia polska

Polska kuchnia nie stoi w miejscu, tylko się rozwija i zmienia. Kiedyś była kosmopolityczna, otwarta na wpływy włoskie i francuskie. Później PRL ją „spłaszczył”, uprościł nasze gotowanie. Obecnie niektórzy restauratorzy cofają się o setki lat, aby na nowo odkryć zapomniane tradycje. My nie sięgamy aż tak daleko w przeszłość, inspiracji szukamy bliżej – w kuchni naszych rodziców i dziadków.

Chcemy w ten sposób współtworzyć nową kuchnię polską – czerpać z tradycji, rozwijać ją, ale i patrzeć w przyszłość oraz sięgać poza granice kraju. Bo dziś różne światy się przenikają, składniki, pomysły, techniki krążą, nie zważając na granice geograficzne – trzeba z tego korzystać i czerpać. Dla mnie właśnie na tym powinna polegać patriotyczna, nowoczesna kuchnia polska, która z czasem być może trafi także na zagraniczne stoły.





W Bufecie ma jednak być przede wszystkim domowo i komfortowo. Dlatego w menu są i schabowy, i kompot, i słynna już karpátka.

Na środku naszej kuchni stoi stół. Gdy projektowaliśmy przestrzeń Bufetu, chcieliśmy, żeby wokół stołu koncentrowało się nasze życie w pracy, tak jak dawniej życie w polskim domu pulsowało przy piecu. Mamy otwartą kuchnię i ladę – nasz *chef's table*, przy którym przyjmujemy gości. Przy szefie – jak mówimy na ladę – można obserwować, jak pracujemy, dosłownie patrząc nam na ręce. Lubię ten bezpośredni kontakt z gośćmi. Jest okazja, by od razu podłapać od nich uwagi czy spostrzeżenia, pośmiać się i porozmawiać.

Trendy

Mój pomysł na Bufet – luz, otwarta kuchnia, brak zadęcia – dobrze wpisał się w obecne trendy w gastronomii. Obserwuję to, jeżdżąc po świecie, próbując tego, co mają do zaoferowania zagraniczne kuchnie, i testując to, ale też słyszę o tym od gości – zmienia się postrzeganie tego, czym jest jednogwiazdkowa restauracja i jaki powinna mieć kształt. Bo gastronomia na wysokim poziomie nie musi już oznaczać sztywnego dress code'u, menu degustacyjnego i złotych klamek. Coraz częściej chodzi po prostu o świetne jedzenie, dobry produkt i profesjonalną pracę zespołu na stałym poziomie – w końcu te same dania za każdym razem powinny smakować tak samo. Reszta – wystrój, pomysł na menu, prezentacja potrawy na talerzu – to tylko dodatki do tego, co najważniejsze. Obsługa nie musi już nosić pod szyją much. Kelnerzy mogą się zachowywać mniej formalnie, bardziej przyjaźnie i bezpośrednio, a mimo to wciąż zapewnić profesjonalny serwis. Ważne, żeby gość czuł się dobrze. Bez stresu, bez barier.

Gdy Botti dostała pierwszą gwiazdkę Michelin, w internecie pojawiło się sporo opinii: że nasza restauracja nie spełnia światowych standardów, bo kuchnia i stoliki są za małe, jest ciasno i brakuje splendoru. Ale to właśnie kierunek, w którym zmierza światowa gastronomia robiona na najwyższym poziomie – mniej spektaklu, więcej autentyczności. W Bufecie chciałem pójść pod tym względem o krok dalej: miało być jeszcze bardziej przystępnie i codziennie. I to działa – po roku od otwarcia trafiliśmy do czerwonego przewodnika sygnowanego białym ludzikiem z opon.

Co lubię

Zjem wszystko – o ile nie jest źle zrobione, jak rozgotowane warzywa czy „przeciągnięte” mięso. W normalne dni, gdy jestem w pracy, i tak traktuję posiłki tylko jako paliwo do działania i zastrzyk energii. Ale na wakacjach? Wtedy lubię się podelektować, pozachwycać jedzeniem, być gościem w restauracji i cieszyć się, że to nie ja przyrządzam posiłek. Nie skupiam się na tym, czy jedzenie jest idealnie przygotowane, czy ma jakieś wady. Po prostu cieszę się smakiem. I mimo że gotuję zawodowo, nie jestem wtedy w pracy. Nie wiem do końca jak, ale potrafię to rozdzielić.

Gdy nie pracuję, uprawiam sport, który zawsze był w moim życiu ważny. Gdybym nie został kucharzem, grałbym zawodowo w piłkę, ale kontuzja skutecznymi to uniemożliwiła. Jeżdżę na rowerze, pływam, ćwiczę na siłowni. Lubię ten moment bycia sam na sam ze sobą. To też pewien rodzaj terapii i wyciszenia po intensywnej pracy z ludźmi i funkcjonowaniu na wysokich obrotach.

Często łapię zajawki. Gdy mieszkalem i pracowałem w Warszawie, lubiłem chodzić do kina. Teraz trochę mi przeszło, bo zmieniły się moje priorytety i to, jak żyję na co dzień. Niedawno sporo czytałem o architekturze, więc przy projektowaniu wnętrza Bufetu miałem konkretne pomysły i oczekiwania. Teraz próbuję swoich sił w fotografii. Ciągnie mnie też do golfa – to szalenie relaksujący i odpężający sport.

Słucham dużo muzyki, dlatego w Bufecie leci playlista, którą sam ułożyłem i do której co jakiś czas dokładam nowe kawałki. Dla niektórych może to być istotna składowa wizyty u nas. Fajnie jest patrzeć na gości, którzy sobie nucą, podśpiewują czy tupią nóżką w oczekiwaniu na kolejne dania. To też przecież dla nich część doświadczenia.

Jak pracujemy

Przemek

Bufet to miejsce wolności dla mnie i mojej załogi. Kuba Kojder, nasz head chef, prowadzi kuchnię na co dzień i zna ją od podszewki. Marta Kania, nasza menedżerka, dołączyła do załogi już na samym początku, gdy otwarcie restauracji było dopiero w planach.

Nie mamy sztywnego menu degustacyjnego, ustalanego raz na kwartał czy pół roku – jak w Botti. W Bufecie panuje swoboda. To, co serwujemy danego dnia, często wynika z dostępności produktów. Jeśli u naszych dostawców pojawią się świetnej jakości ryba, kawałek mięsa czy



warzywo – bierzemy! I albo nieco modyfikujemy posiłki z karty, albo – co zdarza się częściej – serwujemy dania „spod lady”. Goście dostają o nich informacje już na wejściu, dajemy też o tym znać na naszych kanałach w mediach społecznościowych. Menu Bufetu żyje, zmienia się, a ta elastyczność napędza pomysłowość w zespole.

Zwłaszcza że nie mamy zebranych kreatywnych. Nowe przepisy powstają spontanicznie – na prepie (czyli gdy restauracja jest zamknięta i przygotowujemy się do popołudniowego otwarcia), podczas rozmów, w trakcie dnia. Pomysły często wychodzą ode mnie, ale ich ostateczny kształt to efekt pracy całej ekipy. Staram się nakręcać zespół do wymieniać się pomysłami, do wspólnych rozkminiek, do otwartości na nowe. Panuje u nas dobra atmosfera, pracują tu fajni ludzie i nikt nikogo nie wyśmiewa za rzucenie nawet najbardziej szalonego pomysłu. Przez ostatnie półtora roku stworzyliśmy dzięki temu kilkadziesiąt wersji menu. Nie wszystkie przepisy weszły na stałe, ale to właśnie taki twórczy ferment gwarantuje dynamikę, którą można zaobserwować w karcie.

Kuchnia jest podzielona na sekcje: zimna, ciepła, grill i zaplecze (tzw. *back prep*), gdzie pieczemy na przykład chleby. Każdy zna swoją i wie, za co odpowiada. Nie wchodzę nikomu w paradę, bo z doświadczenia wiem, że gdy „stary” wkracza do kuchni, zaczynają się problemy, nieporozumienia, nerwy. A to nikomu nie jest potrzebne. Ufam swojej załodze i staram się nie wtrącać. Dzięki temu mogę się zająć myśleniem, w jakim kierunku rozwijać restaurację, tworzeniem nowych dań, planowaniem. Lubię czasem przychodzić do Bufetu w poniedziałki, gdy mamy zamknięte. Jestem wtedy sam, nikomu nie przeszkadzam i mam czas oraz przestrzeń na próbowanie i testowanie. To jest taki dobry, spokojny czas – na eksperymenty, ale też na głębsze przemyślenia.

Dlatego praca w zasadzie mnie już nie stresuje. Chyba że wprowadzamy nowe danie do menu, ale to też bardziej mnie ekscytuje i motywuje. Otwieramy nowy rozdział i obserwujemy, jak zostanie odebrany. Dopiero gdy później widzę u gości zadowolenie, mogę odetchnąć i cieszyć się satysfakcją z dobrze wykonanej roboty.

Odkąd dostaliśmy drugą gwiazdkę w Botti i otworzyliśmy Bufet, zmieniły się nieco charakter i tryb mojej pracy. Dawniej musiałem być na chodzie siedem dni w tygodniu: wystawanie na prepie, jazda skuterem po kwiaty, serwis i tak w kółko. Teraz jest inaczej. Nie mam wiele więcej czasu dla siebie, choć próbuję go wygospodarować, ale zawodowo staram się patrzeć szerzej, planować kolejne kroki w rozwoju restauracji.

Jedno się jednak nie zmienia – fundamentem są ludzie. I to właśnie dzięki nim Bufet działa tak, jak działa.

To, jaki finalnie jest Bufet, to przede wszystkim zasługa naszego zespołu pod przewodnictwem Kuby oraz Marty i moim patronatem. Do pracy szukamy ludzi zaangażowanych, pomysłowych i pracowitych, którzy nie tylko chcą się uczyć, ale także wniosą coś dobrego i ciekawego od siebie. Potrzebuję osób, które stawiają sobie wysoką poprzeczkę i kochają to, co robią. Tylko w ten sposób można zbudować restaurację kompletną – profesjonalną, działającą systematycznie od zaplecza, a dla gości przyjazną, otwartą i taką, do jakiej po prostu chce się wracać.

Kuba Kojder, head chef

Najlepsze w tej pracy? Obserwowanie zadowolonych gości. Daje to niesamowitego kopa, gdy widzi się salę pełną ludzi, którzy po prostu dobrze się u ciebie bawią. To najbardziej satysfakcjonujące potwierdzenie dobrze wykonanej roboty w kuchni. Jakiś czas temu była u nas pani, która ze szczęścia i emocji uroniła kilka łez – to dla mnie największa nagroda. Nic nie daje takiej adrenaliny jak gotowanie i wydawanie posiłków, obsługiwanie gości, energia ludzi, którzy przychodzą do nas i wracają...

Gotowanie to moja droga, mimo że zaczęło się... przypadkiem. Jako dzieciak byłem niejadkiem. Do gastronomiki poszedłem nie z miłości do jedzenia, ale przede wszystkim dlatego, że jeszcze wtedy tylko w takiej szkole zawodowej nauka trwała jedynie dwa lata. Równocześnie ze szkołą rozpocząłem pracę na kuchni. Dopiero wtedy polubiłem się z jedzeniem – moja mama do dziś nie może uwierzyć, jak to się stało. Zaraz po skończeniu nauki przeniósłem się do Krakowa – i wtedy się zaczęło... Najpierw wyładowałem w kilku turystycznych knajpach. Bywało ciężko, bo też zupełnie inny był tam klimat pracy – używki, alkohol – niż teraz w profesjonalnych kuchniach. Nie chciałem w to wpaść i po jakimś czasie zacząłem trafiać do lepszych miejsc. Odbylem staż w jedynej wtedy gwiazdkowej restauracji. W końcu poznałem Przemka i zacząłem pracę w Botti i Bufecie.

Naprawdę nie wyobrażam sobie, że mógłbym robić coś innego.

Marta Kania, menedżerka

Zaczynałam jako kelnerka w trakcie studiów z fizjoterapii, a dziś nie byłabym w stanie nie pracować w gastronomii. Obroniłam co prawda dyplom, chwilę popracowałam w zawodzie, ale wtedy już wiedziałam, że w końcu to rzucę – i stało się to stosunkowo szybko.

Przeszłam przez restaurację odznaczoną przez Michelin w kategorii Bib Gourmand (oznaczającej dobry stosunek jakości do ceny), uczyłam się





od sommelierów oraz importerów win, pracowałam też przy otwarciu nowego lokalu – i to wszystko przydało się tu, w Bufecie.

Zajmuję się wszystkim, co nie pozwala zespołowi skupić się na gotowaniu i obsłudze gości – od rezerwacji, przez zaopatrzenie, aż po kwiaty na stolikach. Odpisuję na mejle, zmieniam menu, dbam o to, żebyśmy mieli komplet wszystkiego, czego potrzebujemy, chociażby talerzy, sztućców czy szkła. Zajmuję się obsługą obiektu – kanalizacją, aranżacjami kwiatowymi – kwestiami kadrowymi, rekrutacjami (których szczęśliwie nie ma zbyt często) oraz rozliczeniami. Podsumowując, moim zadaniem jest umożliwienie całej załodze bezproblemowej pracy na każdym odcinku – od kuchni, przez bar i kelnerów, po zmywak.

Otwarcie jest kluczowym momentem w ciągu dnia – po nim startuje serwis, czyli efekt przygotowań z całego dnia, i przyjęcie gości. Dbam, żeby wszystko działało płynnie. Pracuję ramię w ramię z kucharzami i kelnerami, rozmawiam z gośćmi, jestem zarówno w kuchni, jak i na sali. Dbam o to, żeby każdy, kto do nas przyjdzie, poczuł się rozpieszczony i wysłuchany.

Często radzę gościom, żeby dzwonili z pytaniem o wolny stolik, nawet jeśli w systemach rezerwacji online nie ma dostępnych miejsc – czasem uda się wcisnąć rezerwację *last minute*, bo niespodziewanie coś się zwolniło. Chcemy, żeby przychodzili do nas ludzie z okolicy, żeby czuli się tutaj jak u siebie. Niektórzy wracają, dzwonią spontanicznie i pytają: „Miałabyś dla nas stolik na dosłownie trzydzieści minut? Chcielibyśmy wpaść na karpatkę z kawką, a zaraz potem uciekamy”. Takie sytuacje to kwintesencja lokalności i zadowolenia się w okolicy, na których nam bardzo zależy.

Na zakończenie

Zapraszamy do Bufetu! Poznaliście już trochę nasz sposób pracy i nasze historie, a z każdą kolejną stroną poznacie nas jeszcze lepiej – dosłownie od kuchni. Ze względu na nasze dynamiczne podejście do tworzenia potraw, w których stale coś modyfikujemy, nie wszystkie zdjęcia będą ściśle odpowiadać recepturom. Niech was to jednak nie zrazi! Gotujcie, testujcie i bawcie się! A gdy będziecie w Krakowie, wpadnijcie na Dajwór 8 spróbować tego, co akurat serwujemy, i pogadać o tym, co sami ugotowaliście.



jak czytać tę książkę

Stół pełen talerzyków

Menu w Bufecie jest wymyślone tak, żeby dzielić się jedzeniem. Właśnie z tej idei – wspólnej uczty złożonej z wielu małych potraw – zrodził się pomysł na tę książkę.

Dlatego rozdziały są podzielone na mniejsze i większe dania z trzech kategorii – wytrawnej, ogniowej i słodkiej. Można je ze sobą dowolnie łączyć. Dla ułatwienia na końcu książki proponuję kilka przykładowych połączeń.

Warianty

Niektóre przepisy, jak choćby na tatar czy ceviche, mają kilka wersji. Bazowa receptura pozostaje niezmienna, różnice dotyczą dodatków lub formy podania. To odzwierciedla nasz nieskrępowany tryb pracy w kuchni. Zachęcam do zabawy – zamiany składników na takie, na które akurat jest sezon albo które po prostu bardziej lubicie.

Co radzi Chef?

Przy niektórych przepisach dodałem wskazówki opatrzone nagłówkiem *Co radzi Chef?* – zerknijcie do nich. Znajdziecie tam informacje, jak przechowywać składowe (sosy, przetwory) danego dania, ale też propozycje innych wariantów czy sposobów podania.

Przepisy bazowe

Nie traktujcie tej książki jak pozycji do jednorazowego przejrzania. Jeśli już ma trafić na półkę – to najlepiej kuchenną!

Na końcu znajdziecie przepisy bazowe: na podstawowe buliony, sosy czy dodatki. Z powodzeniem możecie je wykorzystać do przyrządzenia innych dań. Bawcie się gotowaniem, próbujcie i eksperymentujcie!

Co generalnie radzi Chef?

W całej książce użyte są stopnie określające wielkość ognia: minimalny, mały, niezbyt duży, średni, dosyć duży, duży.

Robot planetarny ma końcówki opisane jako: do ubijania (odpowiednik różgi kuchennej), do ucierania (mieszadło) oraz hak do wyrabiania ciasta.

Szczypta to ok. 4 g.



Pierwsza plakietka Michelin dla Bufetu



Maks, Bartek, Łukasz i Łukasz



Albert i Asia



Bufet 2 tygodnie przed otwarciem



Kamil i kłątwa zielonego oleju



Kamil i Paweł na randce



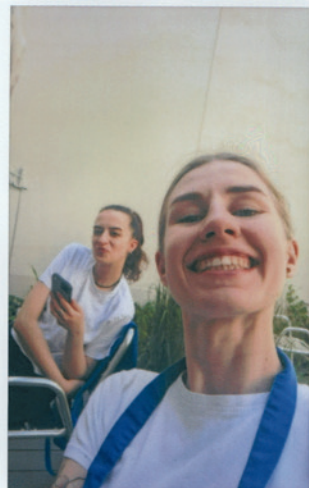
Kuba i Marta



Przemek



Paulina, Olga, Maksym i Paweł



Paulina i Gabrysia



Olga



Urodziny Isy



Paulina



Magda, Dasza, Dominika



Pierwszy serwis



Isa, Paweł i Holender



Marcin, Olek i Patryk świątecznie



Kasia



Pierwsza wigilia firmowa



Pierwszy dzień pracy Michała



Filip



Roman i kaczka

29	Chleb pszenno-orkiszowy na zakwasie
33	Chleb pszenny na zaczynie poolish
37	Chleb bezglutenowy
39	Masło drożdżowe
41	Smalec z mangalicy
43	Kimchi
45	Kiszzone rydze
51	Śledź na sałatce ziemniaczanej z jabłkiem i olejem z liściem laurowym
53	Ceviche z halibuta z kalarepą
55	Ceviche z halibuta z awokado, czerwoną pomarańczą i piklowanym daikonem
59	Ostrygi
63	Policzki z dorsza skrei z sosem beurre blanc
65	Gładzica z sosem porowym i wędzoną ikrą śledzia
67	Białe szparagi z kalmarami, sosem à la cacio e pepe i emulsją z palonego pora
68	Tatar
69	Tatar wołowy z majonezem ziołowym i czerwoną porzeczką
71	Tatar wołowy z majonezem estragonowym i pomidorem bawole serce
73	Tatar wołowy z wędzonym żółtkiem i chipsami
77	Carpaccio wołowe
81	Kopytka z sosem z bryndzy i grzybów
85	Purée ziemniaczane z musem szpikowym z estragonem
89	Rösti ziemniaczane z fondue, wędzonym pstrągiem i olejem paprykowym
93	Frytki z majonezem truflowym
97	Scotch egg, czyli szkockie jajo
99	Miks sałat z dressingiem limonkowym, serem Emilgrana i pistacjami
101	Cykorja z dressingiem pomarańczowym, karmelizowanymi orzechami i piklowaną rzepą
105	Duszone buraczki z pianą chrzanową
107	Kapusta zasmażana z grzybami

małe i wytrawne



Chleb pszenno-orkiszowy na zakwasie

2 bochenki o wadze ok. 800 g

Składniki

270 g mąki pszennej chlebowej
(typ 750) + do omoczenia blatu

330 g mąki pszennej uniwersalnej
(typ 500)

100 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej
(typ 2000)

480 g wody

290 g zakwasu pszennego

20 g siemienia lnianego

35 g kminku, sezamu,
nasion słonecznika lub czarnuszki

30 g soli

mąka ryżowa,
do obsypania koszyków

Wszystko zaczyna się od chleba! W słowiańskiej tradycji głęboko zakorzenione jest powitanie chlebem i solą, dziś najczęściej praktykuje się je w Polsce podczas wesel. We Francji czy Włoszech chleb podaje się do większości posiłków. W Bufecie wypiekamy go sami: pszenno-orkiszowy i bezglutenowy. Świeże pieczywo z masłem drożdżowym czy smalcem to najlepsza przekąska na początek, a do tego sprawdza się idealnie do wyczyszczenia talerza z resztek sosu!

1. Autoliza: W dużej misce lub misie robota planetarnego z końcówką do ucierania połącz wszystkie rodzaje mąki z wodą. Odstaw na 30 minut.

2. Dodaj zakwas, wymieszaj i ponownie odstaw na 30 minut. Do osobnej miseczki wsyp siemię lniane, zalej wodą i odstaw do namoczenia.

3. Do ciasta dodaj namoczone siemię lniane, wybrane nasiona oraz sól. Wyrabiaj do połączenia składników (w robocie zmień końcówkę na hak). Odstaw na 10 minut.

4. Złóż ciasto: Przytrzymaj miskę jedną ręką. Lekko zwilżoną dłońią złap ciasto od spodu, od strony najbardziej oddalonej od ciebie. Maksymalnie je naciągnij, uważając, żeby go przy tym nie porwać, a następnie nałóż na pozostałą część ciasta. Obróć miskę o 90° i powtórz składanie. Wykonaj te czynności z czterech stron. Jeśli ciasto będzie zbyt luźne, możesz odwrócić je powstałym złączeniem do dołu – zyska wtedy na sile. Cały proces powtarzaj jeszcze trzy razy, co 30–40 minut. Po ostatnim składaniu odstaw ciasto na 40 minut.

5. Wyłóż ciasto na lekko omoczony blat i podziel je na dwie równe części. Uformuj z nich kule, przykryj je wilgotną ściereczką i odstaw na 30 minut.

6. Rozciągnij każdy kawałek z czterech stron (podobnie jak przy składaniu) i złóż do środka, a następnie odwróć złączeniem do dołu, otocz dłońmi, tak żeby małe palce dotykały blatu, i przeciągnij po nim kulki ciasta. Wzmocnisz w ten sposób siatkę glutenową.

7. Uformowane kulki ciasta umieść spodem do góry w obsypanych mąką ryżową koszykach (lub miskach wyłożonych ściereczką). Wstaw do lodówki na 12 godzin garowania.

8. **Upiecz chleb:** Do piekarnika wstaw żeliwny garnek z pokrywką. Ustaw temperaturę na 240°C z termoobiegiem i nagrzewaj piekarnik co najmniej 40 minut.

9. Wyjmij pierwszy koszyk z lodówki i ostrożnie przełóż bochenek do rozgrzanego garnka – spód ciasta powinien się znaleźć u góry. Jednym długim pociągnięciem pod kątem 15° natnij ciasto żyłką (możesz zostawić je także bez nacięcia – popęka wtedy w przypadkowych miejscach i zyska bardziej rustykalny wygląd).

10. Przykryj garnek i wstaw do piekarnika na 20 minut, a następnie zdejmij pokrywkę i dopiekaj chleb przez kolejne 15–20 minut. Lepiej, żeby był bardziej niż mniej spieczony.

11. Gotowy bochenek przełóż na kratkę i studź przez co najmniej 2 godziny przed rozkrojeniem. W tym czasie upiecz drugi chleb.

Co radzi Chef?

Jeśli chleb szczerstwieje, a chcesz podać na stół ciepły bochenek, polej go chłodną wodą, a następnie wstaw do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 15 minut. Wyjmij i odczekaj 10 minut przed rozkrojeniem.





Chleb pszenny na zaczynie poolish

1 bochenek o wadze ok. 800 g

Poolish

240 g mąki pszennej uniwersalnej
(typ 500)

240 g wody (o temperaturze 25–27°C)

$\frac{1}{2}$ g drożdży instant

Ciasto właściwe

240 g mąki pszennej chlebowej
(typ 750) + do omączenia blatu

120 ml wody

10 g soli morskiej

480 g zaczynu poolish

2 g drożdży instant

mąka ryżowa,
do obsypania koszyka

kostki lodu, do pieczenia chleba

Legenda głosi, że zaczyn poolish do Francji przywieźli polscy piekarze i stąd wziął swoją nazwę. Na jego bazie często wypieka się także bagietki.

1. Przygotuj zaczyn poolish: W plastikowym pojemniku wymieszaj ze sobą wszystkie składniki do uzyskania jednolitej masy. Przykryj pojemnik i trzymaj go w temperaturze pokojowej przez 11–12 godzin.

2. Przygotuj ciasto: Wszystkie składniki na ciasto umieść w misie miksera planetarnego z hakiem. Wyrabiaj na małej prędkości do momentu, aż składniki się połączą, a następnie na nieco większej przez mniej więcej 3 minuty. Ciasto będzie nadal luźne. Przykryj misę i odstaw na 30 minut.

3. Złóż ciasto: Przytrzymaj misę jedną ręką. Lekko zwilżoną dłońią złap ciasto od spodu, od strony najbardziej oddalonej od ciebie. Maksymalnie je naciągnij, uważając, żeby go przy tym nie porwać, a następnie nałóż na pozostałą część ciasta. Obróć miskę o 90° i powtórz składanie. Wykonaj te czynności z czterech stron. Jeśli ciasto będzie zbyt luźne, możesz odwrócić je powstałym złączeniem do dołu – zyska wtedy na sile. Cały proces powtarzaj jeszcze dwa razy, co 30–40 minut. Po ostatnim składaniu odstaw ciasto na 30 minut.

4. Obsyp mąką ryżową ratanowy koszyk do garowania lub miskę wyłożoną ściereczką. Wyjmij ciasto z misy na lekko omączony blat i uformuj z niego kulę, a następnie przełóż spodem do góry do przygotowanego naczynia. Przykryj lekko wilgotną ściereczką lub folią spożywczą i trzymaj w temperaturze pokojowej przez 1 godzinę.

5. Po mniej więcej 15 minutach wstaw do piekarnika żeliwny garnek i ustaw temperaturę na 240°C z włączonym termoobiegiem.

6. Upiecz chleb: Ostrożnie przełóż bochenek do rozgrzanego garnka – spód ciasta powinien znaleźć się u góry. Jednym długim pociągnięciem pod kątem 15° natnij ciasto żyletką (możesz zostawić je także bez nacięcia – popęka wtedy w przypadkowych miejscach i zyska bardziej rustykalny wygląd).

*Dalsza część książki dostępna w wersji
pełnej.*

