

CHLEB BODZENTYŃSKI – produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych

Receptura chleba z Bodzentyńna została opracowana przed II wojną światową przez miejscowego mistrza piekarskiego Stanisława Kiernożyckiego. Opracował on technologię i recepturę wypiekuchleba żytniego, pytlowego (z jasnej mąki) na naturalnym kwasie chlebowym. Zakwas otrzymywany był tradycyjną, wielofazową metodą fermentacji. W latach 70 ubiegłego stulecia zmodyfikowano sposób wyrobienia chleba i zaczęto piec pszenno-żytni bodzentyński na zakwasie z dodatkiem rozczynu. W oparciu o tę recepturę i starą technologię w szamotowych piecach 1937 r. – jest wypiekany do dziś. Chleb bodzentyński jest prawdziwym rarytasem: wypieka się go na niewielką skalę, większość piekarniczych czynności wykonywana jest ręcznie, a o powodzeniu wypieku decyduje – jak przed laty – oko, węch oraz wyjątkowa znajomość sztuki piekarskiej. Złota, ciemnorumiana lśniaca skórka, spód pokryty mąką, miejscami przyciemniony, jasna – beżowo szara barwa miąższu chleba. Smak lekko kwaskowy, zapach charakterystyczny dla domowego wypieku. Tak można opisać -wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych – chleb bodzentyński. Tajemnica skomplikowanego procesu wypieku tego chleba rozpoczyna się już w fazie wyprowadzania kwasu, później „garowania” ciasta w koszykach, a kończy dopilnowaniem samego wypieku w piecach opalanych drewnem. Pyszny chleb bodzentyński można do dziś kupić na Rynku Górnym w Bodzentyńnie.