

Kváskový chlieb

Potrebuje

- - Rozkvas:
- - 2 PL ražnej celozrnnej múky
- - 2 PL vody
- - 1 PL kvásku z chladničky
- - Cesto:
- - 500 g múky (250 g ražnej alebo špaldovej, 150 g hladkej pšeničnej, 100 g celozrnnej)
- - 300 g vody
- - 1 PL masla
- - 1 PL medu
- - 10 g soli
- - 1 malá lyžička kmínu alebo korenia
- - Na posypanie:
- - škrob
- - ovsené vločky

Postup

Začneme rozkvasom: zmiešame 2 PL múky, 2 PL vody a 1 PL kvásku. Zakryjeme a necháme postáť 12 hodín na linke. Po 12 hodinách odoberieme 1 PL do chladničky na ďalšie pečenie.

Keď máme pripravený rozkvas, zmiešame v druhej mise múku a vodu pripravenú na cestu, prikryjeme a necháme pol hodinku odstáť. Potom pridáme pripravený rozkvas a mixérom zmiešame. Keď máme dobre rozmiešané, pridáme soľ, rozpustené maslo, med, korenie alebo kmín a miešame aspoň 10 minút.

Vymiesené cesto necháme 3 hodinky kysnúť na linke. Potom vysypeme škrobom a ovsenými vločkami ošatku, dáme do nej cesto a necháme kysnúť ešte 2 hodiny.

Po 2 hodinách dáme do rúry, zapneme na 250°C a pečieme do chrumkava.

Tento recept nám posielala: Karička
náročnosť: stredná
čas:
porcie: