

Kváskový chléb

od Majky

Spotřeba:

500g žitná mouka hladká

nátěsto (kvásek)

pšeničká mouka chlebová

kukuřičná mouka hladká

špetka soli

olej

kmín

semínka (dýňová, slunečnicová, lněné, sezam)

voda

1. Večer: do misky dáme nátěsto + žitnou mouku (500g)+ studenou vodu (500ml). V míse vyrobíme těsto jako na palačinky (hustší), zakryjeme utěrkou a dáme na chladnější místo. Když zaděláváme ráno přidám místo studené vody teplou a nechám až napění.
2. Ráno: přidáme 2 polévkové lžíce oleje, sůl dle chuti, semínka dle chuti (lněné vždy a k tomu jedno), od oka přidat (cca 1 hrnek) kukuřičné mouky hladké a zbytek (cca) pšeničné chlebové - hustota těsta - nesmí skapávat z vařečky. Těsto vložíme do nerezových misek, které jsou vymazané olejem a vysypané moukou (na dva chleby) a vrch posypeme semínky. Zakrejeme utěrkou a necháme vykynout - cca 3-4 hodiny v teple. Část těsta uchováme v mikrotenovém sáčku v lednici na další chléb (nátěsto)
3. Pečení: do trouby hrníček s vodou, nastavíme na max. a po rozehrání vložíme chléb a pečeme 10min, ztlumit na 180C a pečeme dalších 50min a po vyjmutí propíchat špejlí. Po dopečení vychladnout a otočit.
4. Uchování chleba: vychladlý chléb zabalíme do pečícího papíru a utěrky. Když je okoralý tak dát na pařák a 2 min. prohřát krajíčky (možno z jedné strany s olejem).