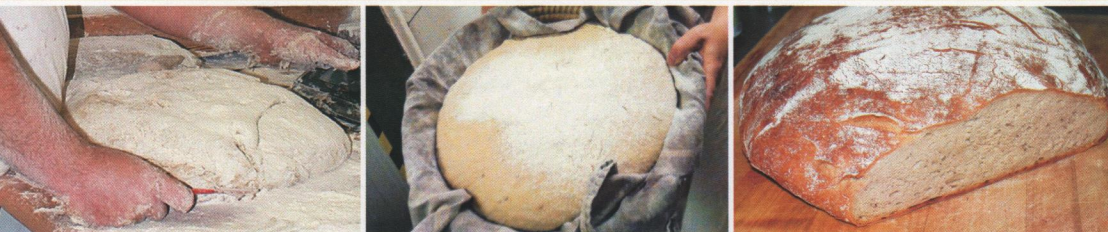


receptura na DOMÁCÍ KVASOVÝ CHLÉB



Pekařství Vondřichovi



receptura na 2kg těsta

Suroviny: zárodečná žitná drobenka 0,25 kg, žitná mouka 0,25 kg, pšeničná mouka chlebová 0,5 kg, sůl 0,025 kg, kmín 0,01 kg, droždí 0,02kg, voda 1 kg

Technologický postup:

Do mísy dáme zárodečnou žitnou drobenku, žitnou mouku a vlažnou vodu 0,7 kg a ručním šlehačem rozšleháme na kompaktní kaši, necháme cca 6 hodin kvasit.

Do žitného kvasu přidáme pšeničnou mouku chlebovou, sůl, kmín a předem připravený kvásek (droždí 0,02kg, vlažná voda 0,3kg, 1/2 kávové lžičky cukru). Z těchto surovin vymícháme volné chlebové těsto. Těsto necháme zrát 15 minut, pak stočíme 1 kg těsta* do bochníku a dáme kynout do předem připravené misky s pomoučným plátkem. Chlebové těsto necháme kynout cca 45 až 60 minut na teplém místě přikryté utěrkou. Troubu si předehřejeme na cca 230°C až 250°C i s plechem, na kterém pečeme. Na rozpálený plech odsadíme vykynuté chlebové těsto a vložíme do trouby. Než troubu zavřeme, stříkneme do rozpálené trouby vodu tak, aby se chlebové těsto peklo v zapařeném prostoru. Po 3 až 5 minutách pečení prostor odpaříme a stáhneme teplotu na 180°C. Po cca 35 minutách zvýšíme teplotu zpět na 230°C a chléb dopečeme do hnědé zlatavé barvy. Po vyndání bochníku z trouby musí po poklepu na spodní kůrku chleba dunět.

* / ... a druhý kg těsta dáme sousedům ... nebo pro výrobu pouze 1 kg těsta použijeme poloviční množství surovin

Mnoho úspěchů a dobrou chuť!

www.pekarstvipaul.cz