

## PEČENÍ CHLEBA

# Domácí kváskový chléb

### Kvas

Voda

Bílá hladká mouka

### Chléb

600 g hladké bílé mouky

200 g hladké žitné mouky

Lžička soli

Lžička kmínu

150 g aktivního kvasu

### Příprava kvásku

#### 1. Den

Pro přípravu kvásku potřebujete lžici vody a lžici hladké bílé mouky. V nádobě dobře promíchejte. Nádobu nepřikrývejte a nechte odloženou v pokojové teplotě nebo za oknem.

#### 3. Den

Odlijte vznikající kvas a zbytek kvásku na dně nádoby opět doplňte vodou a čerstvou moukou v poměru 1:1.

#### 4. Den

Zopakujte to samé. Odlijte vzniklý kvas a zbytek kvásku na dně nádoby znovu doplňte vodou a čerstvou moukou v poměru 1:1.

#### 5. Den

Doplňte vzniklý kvas vodou a čerstvou moukou v poměru 1:1 na množství potřebné k zadělání těsta (200 g kvasu na 1 kg mouky).

Při zadělávání chleba nechte na dně nádoby vždy trochu kvasu, který doplňte vodou a čerstvou moukou viz výše. Kvásek se vám bude stále obnovovat a bude připravený na další pečení. Kvásek uchovávejte v lednici. Ráno, den před pečením, ho z lednice vytáhněte, vylijte a zbytek na dně doplňte podle potřeby. Řádně prošlehejte a večer můžete zadělávat těsto.

### Pečení chleba

Ráno, den před pečením, vyndejte kvásek z lednice, vylijte a zbytek na dně nádoby doplňte vodou a čerstvou moukou podle potřeby. Hmotu řádně prošlehejte, to udělejte ještě během dne několikrát, aby měl kvásek dostatek vzduchu. Aktivní kvásek pění a je plný vzduchových bublin.

Večer všechny suroviny spojte (v míse nesmí zůstat žádná suchá mouka). Za hodinu těsto třikrát přeložte a za další hodinu přeložení zopakujte. Před manipulací s těstem je dobré si namočit ruce, aby se těsto nelepilo. Použít můžete i cukrářskou kartu.

Těsto zakryjte a nechte kynout do rána. Ráno těsto popřekládejte do tvaru bochníku a nechte v ošatce vysypané moukou dokud nezdvojnásobí svůj objem. V DGC nebo parní troubě můžete použít program "kynutí".

Na horkém plechu vsadte bochník do trouby DGC rozpálené na 225°C, krátce zapařte (ruční přidávání páry) a pečte 10 minut. Potom snižte teplotu na 200°C a dopékejte dalších 20-30 minut. Jakmile bochník zezlátne, můžete ho potřít vodou a péct do tmavě zlatavé barvy. Hotový bochník musí zesponu tzv. "zvonit", tedy dutě dunět.

Bochník nechejte vychladnout na mřížce a můžete servírovat svůj první křupavý domácí chléb.