Rychlý bochník s pivem

na dva poctivé pecny o velikosti cca 1 kg:
500 g žitného rozkvasu (2 polévkové lžíce žitného kvásku z lednice + 250 g vody + 250 g celozrnné žitné mouky)

275 g kefíru/podmáslí
275 g světlého piva
(100 g odloženého těsta z minulého pečení)
14 g čerstvého droždí
2 lžičky melasy/medu/cukru/sladěnky...
celkem cca 1050 g mouky (asi polovina množství je směs celozrnných a chlebových např. 100 g špaldové/pšeničné celozrnné, 100 g žitné chlebové, 300 g pšeničné chlebové a zbytek obyčejné hladké/polohrubé mouka)
5 lžiček soli
5 lžiček drceného kmínu či jiného oblíbeného chlebového koření

trochu oleje na stáčení a škrobu na posypání do ošatky
voda na rosení

K vzešlému (nabublinkovanému a na dvojnásobek zvětšenému rozkvasu) do mísy robota přidáme pivo, kefír, droždí, melasu a mouky. Necháme lehce smíchat, aby všechna mouka byla spojená s vodou.
Po půlhodince přidáme sůl a koření a hněteme pomalu 4 minuty a pak rychleji další 4 minuty. Dáme mikrotenem přikryté kynout na teplé místo cca hodinku do dvojnásobného zvětšení objemu. Pak na lehce poolejovaném silikonovém válu stočíme 2 bochníky, poškrobíme (lehce posypeme a pohladíme škrobem těsto), přendáme do ošatek, zakryjeme mikrotenem a opět necháme kynout na nejméně jedenapůlnásobek. Až je těsto téměř nakynuté do požadované velikosti, ošatku s těstem (a zabalenou v mikrotenu) vložíme do lednice. Zbrzdí se tím kynutí a při vyklápění i nařezávání bude bochník lépe držet tvar. Dáme rozpálit troubu i s kamenem na horní i spodní ohřev v poloze 2 na 250°C. Po 15 minutách přidáme do lednice druhý bochník i s ošatkou a ještě 15 minut nahříváme troubu (pro první bochník celkem půl hodinky, pro druhý stačí už jen čtvrthodinku).
Další práce musí být provedeny v poměrně svižném tempu, tak je dobré mít po ruce připraveno vše potřebné (já neustále zapomínám mít čerstvou vodu v rozprašovači).
Bochník opatrně vyklopíme na pečící papír na sázecí lopatce, oprášíme přebytečný škrob, nakrojíme žiletkou, orosíme vodou, vsadíme do trouby a pečeme 10 minut. Po této době stáhneme teplotu na 175°C a pouze spodní ohřev, bochník orosíme vodou, pootočíme za růžek papíru v troubě zadní částí dopředu a pečeme dalších 10 minut. Odstraníme papír a pokud je to potřeba, spodní část (pecen otočíme na zádíčka) ještě cca 3-5 minut necháme dopéct na horní (i spodní) ohřev na 250°C. Po upečení prvního bochníku opět prohřejeme troubu, ale už jen 15 minut.
Správně upečený chléb při poklepu zespodu dutě zní.

Po vyjmutí z trouby můžeme orosit a necháme před prvním zakrojením úplně vychladnout.

Úplné vychladnutí se mi zatím nedaří, ochutnávači velmi často NEvydrží NEzakrojit ;-)