

340 g žitného chlebového rozkvasu

(asi půl den předem 2 polévkové lžíce žitného kvasu rozmíchané se 170 g vody a 170 g žitné celozrnné mouky nechat vzejít při pokojové teplotě)

250 g vody

2 lžičky soli

2 lžičky drceného kmínu

2 lžičky chlebového koření

asi 450 g mouky v různém poměru, např.:

50 g celozrnné pšeničné mouky

50 g žitné chlebové mouky

150 g pšeničné chlebové

200 g hladké či polohrubé mouky

1/3 čerstvého droždí (asi 14 g)

1 lžička cukru či sladěnky

Vše v uvedeném pořadí navážíme rovnou do nádoby z pekárny, tu pak vložíme do přístroje a zapneme vhodný program. (Panasonic SD 2500 - program 2, kůrka tmavá - cca na 2 h z toho 40 min pečení.)

Název odpovídá situaci, kdy jsem se rozhodla péct chléb, ale selhala technika (nešel internet, kde mám recepty) a selhala jsem i já, protože jsem neměla recepty uložené ani vytištěné. Takže lovení v paměti a trochu improvizace a je z toho další recept :-)