

Dvojkváskový (s bramborem)

Předem připravené rozkvasy:

100 g lievito madre

150 žitného kvasu

dále:

(100 - 150 g ve slupce uvařených, oloupaných a jemně nastrouhaných/prolisovaných brambor - lze nahradit syrovými nebo vynechat)

420 - 450 g tekutiny (vody nebo piva doplněného vodou)

750 g mouky (např. menší část žitné chlebové, či až polovina pšeničné chlebové, zbývající množství běžné hladké pšeničné)

3,5 lžičky soli

3 - 5 lžiček drceného kmínu

(1/4 kostky droždí, tj. cca 10 g)

1 lžička sladěnky, sladovitu, cukru nebo medu

Několik hodin předem si připravíme rozkvasy.

Rozkvasy a ostatní suroviny odvážíme do mísy robota a necháme vypracovat těsto (7 minut pomalu, 3 minuty na vyšší otáčky). Pak těsto přendáme do olejem vymazané mísy, přikryjeme proti okorání a necháme kynout do dvojnásobného objemu. V průběhu kynutí můžeme několikrát popřekládat. Po vykynutí stočíme do ošatky vysypané škrobem a necháme opět nakynout už jen o polovinu objemu. Vychází mi to většinou přesně na dobu nahřátí kamene 30 minut na spodní a horní ohřev na 230° C. (Pokud je těsto línější, necháme 15 až 30 minut kynout ještě před nahříváním.) Pak bochníček těsta vyklopíme na lopatku s pečícím papírem, oprášíme přebytečný škrob, orosíme vodou, případně nařízneme a vsadíme do trouby. Po 10 minutách orosíme bochník ještě jednou a pečeme už jen na spodní ohřev 30 až 35 minut při 200° C. Dopečenost kontrolujeme poklepem ze spodní strany (má znít dutě).

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---