Vypečený chlebík

na dva pecny:
225 g vzešlého lievito madre
(cca 50 g LM z lednice rozmícháme v 75 g mírně teplé vody a přidáme 150 g polohrubé mouky, prohněteme a vložíme do zavařovací sklenice. Necháme v teple narůst na více než dvojnásobek. Zbytek zase odložíme do chladničky.)

500 g piva
cca 75 g žitného kvasu z lednice na ochucení
3 lžičky soli
celkem 730 - 780 g mouky (např. trochu žitné chlebové, celozrnné pšeničné, pšeničné chlebové, zbytek pšeničné hladké)
10 g droždí
1 lžička cukru, sirupu, sladěnky
(kmín)

Vše postupně řidáváme do mísy robota, nejdříve tekuté, pak sypké. Mícháme cca 7 minut na pomalejší stupeň, 3 minuty rychlejší. Těsto přendáme do plastové mísy vymazané olejem a i s mísou vložíme do sáčku (proti osychání těsta). Během kynutí až 3x přeložíme. Po vykynutím propracujeme, stočíme, pohladíme škrobem, vložíme do ošatek a opět do sáčku, necháme kynout. Mezitím pustíme nahřívat troubu s pečícím kamenem na spodní i horní ohřev při 240°C na půl hodiny. Bochníčky opatrně vyklopíme na podložku s pečícím papírem, oprášíme štětcem přebytečný škrob, orosíme vodou, nařízneme a vsadíme do trouby. Pečeme 10 minut, pak znovu orosíme a dopékáme na horní i spodní ohřev cca 25 minut při 210°C. Případně teplotu snížíme nebo přepneme jen na spodní ohřev.

Recept (shora připečený chléb) vznikl nedopatřením, ale měl úspěch, tak se pokouším doladit recept do podobného výsledku.