

Chléb s meltou a semínky

asi 70 g různých semínek spařených 230 g vroucí vody

(10 g melty, dále libovolně: slunečnice loupaná, sezam, konopné semínko a dýňové semínko apod., celozrnné vločky)

100 až 150 g žitného kvasu nebo lievito madre či směs obou přímo ubrané ze skalních zásob v lednici

(samozřejmě neubrané zbytečky kvasů je potřeba okamžitě dokrmit a nechat vzejít, aby bylo příště odkud brát)

150 g další vody

2,5 lžičky soli

450 g mouky (podle nálady či zásob, celozrnné jen asi čtvrtinu celkového množství)

1/3 kostky droždí (asi 14 g)

lžička cukru

V nádobě pekárny si spaříme meltu, semínka i vločky a necháme je zchladnout. Pak přidáme suroviny v uvedeném pořadí, zapneme program (2). Zbytek už obstará sama pekárna, jen zadávám možnost tmavší kůrky, aby byl chlebík dostatečně propečený.