# Pivní chléb

na 2 bochníky:
rozkvas(2 polévkové lžíce žitného kvásku + 300 g vody + 300 g žitné celozrnné mouky)

přidáme:
0,5 l (světlého) piva
1/4 kostky čerstvého droždí (cca 10 g)
1 lžička sladěnky (medu, cukru)
celkem cca 1050 g mouky
(pšeničné chlebové mouky, špaldové mouky,  hladké pšeničné mouky, žitné chlebové)
(100 g odloženého těsta, pokud máme)
5 lžiček soli
4 lžičky drceného kmínu
olej

Přes noc rozběhnutý rozkvas smícháme s ostatními surovinami v robotu asi 10 minut (nejdříve pomalý stupeň, ke konci rychleji). Odložíme asi 100 g těsta do lednice, zbytek těsta přendáme do olejem vymazané plastové misky a necháme vykynout (cca 1 - 2 h), mezitím asi 2x popřekládáme. Po vykynutí na dvojnásobek těsto stočíme, lehce pohladíme škrobem a vložíme do ošatky. Opět necháme nakynout do cca dvojnásobku. Vždy těsto chráníme proti osychání překrytím mikrotenovým sáčkem! Když začneme nahřívat troubu, těsto i s ošatkami dáme do lednice, lépe se pak bude vyklápět a nařezávat. Troubu i s kamenem tedy rozehřejeme na 230 °C na spodní a horní ohřev. Chléb po šetrném vyklopení na lopatku s pečícím papírem rychle oprášíme od přebytečného škrobu, nařízneme, pokropíme rozprašovačem vodou a vsadíme na kámen. Pečeme 10 minut při nahřáté teplotě, poté odvětráme teplo i případnou páru, opět orosíme vodou, přetočíme zadní částí dopředu, teplotu snížíme na 180 °C pouze spodním ohřevem a pečeme dalších 35 minut (otočit, orosit). Před nakrojením se pokusíme nechat úplně vychladnout, ale bude to boj, voní náramně...