

Bochníky na polievku

Množstvo 6 ks

Zoznam surovín na kvas:

210 g Ražná múka T 930

210 g Pšeničná múka T 650

4 g Droždie Saf Instant

520 g Voda

Zoznam surovín na cesto:

94 g Kvas

630 g Pšeničná múka T 650

210 g Voda

23 g Soľ

Postup prípravy:

Z ražnej a pšeničnej múky, vody a droždia si spravíme kvas (teplota cca 28°C) a necháme ho vykysnúť (cca 3 hodiny).

Do vyzretého kvasu pridáme zvyšné suroviny a vymiesime pružné stredne tuhé hladké cesto (teplota cca 28°C). Cesto necháme podkysnúť 30 minút. Potom ho rozvážime na bochníky o hmotnosti 300 g, vytvarujeme do gule a dáme kysnúť do ošatiek alebo okrúhlej nádoby (cca 50 minút). Z každého bochníka pred kysnutím ešte odštipneme trošku cesta a vytvarujeme z neho guľičku, ktorú si odložíme. Chlieb po nakysnutí osádzame na plech, v strede spravíme dierku, ktorú trochu potrieme vodou a vložíme do nej pripravenú guľičku. Po bokoch cesto odštipneme tak, aby sa vytvorilo uško a do dierky vložíme olejom namastenú cukrársku trubičku. Polievkový chlieb pečieme 35 minút pri teplote 250°C, ktorú znížime po 5 minútach na 200°C. Pokiaľ nemáme možnosť chlieb v peci po osádzaní zapariť, tak dáme na spodok rúry plech s trochou vody.

Po vychladnutí zrežeme vrch chleba a striedku vydlabeme. Vznikne nám tak chlebový hrnček, v ktorom podávame polievku podľa chuti.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

