Domáci zemiakový chlieb

Nie je nad domáci chlebík, my sme skúsili zemiakový

Suroviny:

Kvások:
60 g Múka ražná do kvásku
4 g Droždie Fala do kvásku
60 g Voda do kvásku

Cesto:
240 g Múka chlebová biela
4 g Droždie Fala do cesta
150 g Varené zemiaky
1 g Rasca celá
1 g Rasca mletá
7 g Soľ
80 g Voda do cesta

Postup prípravy:
Pripravíme si kvások zmiešaním ražnej múky, droždia a vody. Tento necháme 4 – 4,5 hodiny zrieť. Potom do kvasu pridáme chlebovú múku, droždie, soľ, varené zemiaky, celú rascu aj mletú a vodu. Zo surovín vymiesime cesto, ktoré necháme polhodinu zrieť prikryté utierkou pri izbovej teplote. Z cesta vyformujeme chlieb buď do tvaru guľatého bochníka, alebo do podlhovastého tvaru. Vyformovaný chlieb ešte necháme kysnúť ďalších 50 až 60 minút prikrytý utierkou pri izbovej teplote. Po 60 minútach povrch chlebíka potrieme vodou, narežeme a pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 220 °C cca 30 až 35 minút. Vypečený chlebík potrieme vodou (kôrka jemne popraská a voda jej dodá lesk).
Tip pekára:
Aby nám chlebík počas pečenia nepraskol a nemali sme potrhanú kôrku, potrebujeme k tomu paru v rúre. To vieme dosiahnuť tak, že naspodok rúry dáme do misky trochu vody, ktorá paru

vytvorí.

Viac na našom FB Pečenie nás baví