

Špaldový celozrnný chlieb so sušenými rajčinami

Suroviny:

špaldová múka celozrnná hladká 500 g

čerstvé droždie Vivo (1/2 kocky)

morská soľ 1,5 ČL

sušené rajčiny 100 g

tekvicové semienka 50 g

ocot 1 PL

voda 330 ml

troška cukru do kvásku

Postup:

Z droždia, vlažnej vody (cca 100 ml), cukru a trošky múky si pripravíme kvások a necháme podkysnúť cca 10 min.

V mise zmiešame preosiatu múku, soľ, tekvicové semienka, sušené rajčiny, vodu, ocot a pridáme kvások. Vymiešame hladké, vláčne cesto, až kým sa neoddeľuje od misy. Z cesta sformujeme bochník, misu prikryjeme a necháme cca 1 hodinu kysnúť. Nakysnutý bochník preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Rúru vyhrejeme na 200 °C, chlieb vložíme do rúry a pečieme 10 min. na 200 °C a ďalších cca 40 min. na 180 °C.

Po upečení chlieb pokvapkáme studenou vodou, aby kôrka nestvrdla. Môžeme nechať vychladnúť zabalený v utierke.

Náš tip: chlebík chutí výborne pokvapkaný tekvicovým olejom a troškou soli.

Dobrú chuť!

