

Tekvicový chlieb

Množstvo 3 ks (500 g)

Zoznam surovín na kvas:

280 g Ražná múka T930

350 g Voda

10 g Droždie Fala

Zoznam surovín na cesto:

650 g Pšeničná múka chlebová T 650

640 g Kvas

220 g Voda

200 g Pyré z tekvice Hokkaido

70 g Tekvicové jadierka

20 g Soľ

Postup prípravy:

Z ražnej múky, vody a droždia si pripravíme kvas (teplota kvasu cca 28°C) a necháme ho vykysnúť (cca 3hod).

Medzitým si pripravíme pyré z upečenej Hokkaido tekvice.

Do vyzretého kvasu pridáme zvyšné suroviny a vymiesime pružné hladké cesto (teplota cesta cca 28°C). Cesto necháme podkysnúť 30 minút. Potom ho rozvážime na bochníky o hmotnosti 600 g, vytvarujeme do požadovaného tvaru a dáme kysnúť do ošatiek (cca 50 min). Chlieb po nakysnutí pečieme 35 minút. Teplota rúry pri sádzaní je 250°C, dopeková teplota je 200°C. Pokiaľ nemáme možnosť chlieb v peci po osádzaní zapariť, tak dáme na spodok rúry plech s trochou vody.

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

