Vidiecky chlieb

POTREBUJEME:

Na cesto:
2 kocky droždia VIVO 42 g
100 g ražnej múky
400 g pšeničnej múky
810 g kvasu
360 ml vody
2 kávové lyžičky soli (15 g)

Na kvas:
500 g hladkej múky
300 ml vody
1 kocku droždia VIVO 42 g
1 kávovú lyžičku soli (5 g)

POSTUP:

Pri výrobe vidieckeho chleba si najprv zhotovíme kvások. Zmiešame múku, vodu, soľ a droždie a takto pripravený kvások necháme zrieť 15 hodín pri teplote 5 °C. Teplota kvásku by mala byť asi 25 °C. Po 15 hodinách zmiešame vopred pripravený a vyzretý kvások s ostatnými surovinami a vypracujeme cesto, ktoré necháme v teple asi 40 minút odpočinúť. Potom rozdelíme cesto na kusy s hmotnosťou cca 500 g a vytvarujeme z nich bochníky, ktoré dáme do ošatky alebo na vymastený plech. Takto pripravený chlieb necháme v teple kysnúť ešte asi 1 hodinu. Akonáhle je chlieb nakysnutý, podľa vlastnej fantázie ho na povrchu narežeme nožom, potom potrieme vodou a pečieme. Pečenie by malo prebiehať v pare pri teplote 220 °C po dobu 30 – 35 minút. Proces pečenia v pare môžeme v domácich podmienkach nahradiť tak, že do rúry umiestnime pod plech s pečivom ešte ďalší plech naplnený vodou.