Cibuľovo-syrovo-zemiakový chlebík

Cibuľovo-syrový chlieb so zemiakmi
Počet porcií: 1 bochník
Čas prípravy: 180 minút + 300 minút zrenie kvasu
Zoznam surovín na cesto:
197 g Múka pšeničná hladká
123 g Zemiaky varené
82g Syr cheddar
82g Cibuľa
44 g Voda do cesta
6 g Soľ
4 g Droždie FALA
1 g Rasca mletá
Zoznam surovín na kvas:
49 g Múka pšeničná hladká
49 g Voda do kvásku
3 g Droždie FALA
Postup prípravy:
Kvások si pripravíme zmiešaním múky, droždia a vlažnej vody (cca 30˚C). Necháme ho 5 hodín zrieť pri izbovej teplote. Zemiaky uvaríme v slanej vode a cibuľu opražíme. K nakysnutému kvásku pridáme zbytok múky, uvarené zemiaky, opraženú cibuľu, droždie, soľ, rascu a vodu. Zo surovín vymiesime hladké, voľnejšie cesto, pridáme nakrájaný tvrdý syr (kocky 1cm x 1cm) a krátko premiesime. Cesto necháme 60 minút zrieť prikryté utierkou pri izbovej teplote, pričom ho po 30 minútach zľahka preváľame. Z cesta vyformujeme guľatý bochník a vložíme ho do pomúčeného košíka alebo ošatky. Vyformovaný chlieb necháme kysnúť ďalších 40 až 50 minút prikrytý utierkou pri izbovej teplote. Po vykysnutí preložíme z košíka na plech s papierom na pečenie, povrch chlebíka narežeme a pečieme pri teplote 220 °C s parou 10 minút, potom stiahneme teplotu na 180°C a dopekáme cca 25 – 30 minút. Ak nemáme rúru so zaparovaním, tak do rúry pred pečením vložíme plech s vodou.
Viac na našom FB Pečenie nás baví