

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](#)

