

## vítězný recept: Celkově nejlepší chleba 2021

### Domácí kváskový chléb

#### Suroviny:

#### Rozkvas:

- 63 g mouky (1/2 žitná chlebová, 1/2 žitná celozrnná)
- 63 g vody
- lžíce kvásku (pokojová teplota)

Ingredience na rozkvas smíchat a nechat kvasit cca 10-12 hodin. Rozkvas + 3/4 tekutiny prošleháme metličkou až se budou tvořit bublinky.

#### Zápara:

- 75 g celozrnných vloček
- 188 g teplá voda (70 °C)

Ingredience na záparu smíchat a nechat cca 10-12 hodin

#### Těsto:

- 450 g mouky pšeničné bílé
- 225 g vody + kefír (půl na půl)
- rozkvas
- zápara
- sladěnka
- chlebové koření
- 2 lžičky soli
- kmín

#### Postup:

1. Fermentolýza: smícháme ručně rozkvas, mouku, záparu a sladěnku s prošlehanou tekutinou a necháme zakryté 40 minut odpočívat.
2. Přidáme zbytek surovin a cca 8-10 minut mícháme v robotu. Hmotu přendáme do naolejované misky a necháme v ní těsto hodinu odpočívat.
3. Pak „vytaháme za uši“ a necháme 3-5 hodin kynout (podle teploty v místnosti nebo lednicového kynutí)
4. Následně znovu „vytaháme za uši a po cca 1 hodině smotáme těsto do ošatky. Necháme 40 minut kynout na lince a pak dáme kynout do lednice.
5. Rozpálíme troubu na 260°C (vrchní a spodní topné těleso). Rovněž vložte na dno trouby starý smaltovaný plech. Takto nechte troubu připravovat na pečení chleba cca 30 minut. Vyklopte chleba z ošatky a dle fantazie ozdobte. Poté přepněte troubu na horkovzduch a teplotu stále udržujte na 260°C. Dejte chleba péct do trouby a do spodního plechu nalijte hrnek vody – pro zapaření trouby teplotu stáhněte na 250 °C a pečte 10 minut. Pak vyvětrejte troubu, vyndejte plech s vodou, přepněte troubu na vrchní a spodní topné těleso a pečte cca 35–45 minut.