

## vítězný recept: Nejchutnější chleba 2021

### Domácí bramborový chléb

#### Suroviny:

- 1000 g hladká mouka
- 3 středně velké uvařené, vychladlé brambory
- 4 lžičky soli
- 2–3 lžičky drceného kmínu
- 4 zrnka utlučeného fenyklu
- 1/2 l vlažné vody

#### Kvásek:

- 40 g droždí
- 5 kávových lžiček vlažné vody
- 1 kávová lžička cukru
- 1 lžička hladké mouky

Ingredience na kvásek dáme do mírně nahřátého hrníčku a necháme 10-15 minut zkvasit.

#### Postup:

Brambory ve slupce uvaříme. Necháme je vychladnout a následně oloupané brambory nastrouháme do mísy. Přidáme hladkou mouku, sůl, drcený kmín a fenykl. Do této směsi přilijeme vzešlý kvásek a necelý půllitr vlažné vody. Všechny přísady v míse spojíme a vzniklé těsto na vále dobře propracujeme. Možná se vám bude zdát těsto příliš tuhé, ale nemějte obavy, po vykynutí je pružné.

Na připravený plech dáme 1,5 cm vysokou vrstvu mouky ve tvaru dvou šišek. Vypracované chlebové těsto zvlhčenou rukou vytvarujeme na dvě šišky, které položíme na silnou vrstvu mouky na plechu. Takto necháme cca 45 minut kynout na teplém místě.

Po vykynutí smeteme z plechu mouku mimo chléb a pomocí mašlovačky potřeme povrch chlebových šišek osolenou vodou, poté dáme péct 15 minut do maximálně rozpálené trouby (doporučuji péct na horním roštu). Po 15 minutách chléb opět potřete osolenou vodou, nepatrně zmírněte teplotu trouby a pečte dalších 30 minut. Opět chléb potřete osolenou vodou a dejte dopéct na 5–10 minut.

Nakonec chléb vyndejte z trouby, znovu potřete vodou a nechte zvolna chladnout.

Chléb vydrží dlouho vláčný.