

vítězný recept: Nejhezčí chleba 2021

Kvasový kari chléb s pečeným bramborem

Suroviny:

- 400 g žitného kvasu (200 g mouky + 200 g vody + zázvasek – nechat 10-12 hodin kvasit při pokojové teplotě)
- 110 g žitné mouky
- 500 g pšeničné mouky
- 3 lžičky soli
- 1 lžička tmavého praženého sladu
- 400 g bramborového pyrě (uvařené brambory, olivový olej, cibule, šalvějová sůl, koření Aztécký poklad, voda)
- 1 lžíce kmínu
- 1 lžíce slunečnicového semínka
- 1 lžíce dýňového semínka
- 1 lžíce chia semínka
- 1 lžička kari koření

Postup:

Ze všech ingrediencí zaděláme těsto, několikrát přeložíme na vále během první hodiny. Poté přendáme vytvarovaný chleba do ošatky a necháme dokynout cca 2 hodiny.

Troubu předehřejeme na 250 °C, vsadíme do ní chléb, zapaříme, po cca 15 minutách stáhneme teplotu v troubě na 190–200 °C a dopečeme 30 minut.