

Postup pečení kvasového chleba.

Já nechávám kvásek při normální pokojové teplotě a nyní mi kvasí i při této teplotě. Je pravda, že bylo období, kdy se tak nedařilo. Jinak do chleba dávám mimo kvasu i trochu droždí a nejsem tak odkázán (při kynutí těsta) pouze na kvas. Vlastní chleba dělám poměrně zdlouhavě, ale s výborným výsledkem. Když bych měl stručně popsat tento postup, tak podstata je v důkladném vyzrání těsta před pečením. Je to právě opak pečení na program Sprint. Já nechám na program "celozrnný" tento program dojet až do stádia před začátkem pečení. Vypnu tento program hodinu před koncem tohoto programu a zapnu program "pečení". Ten nechám pouze 2 minuty a opět pekárnu vypnu podržením tlačítka "start/stop". Tím dojde k nahřání pekárny na odzkoušenou teplotu a nechám cca hodinu těsto kynout. Postupně v pekárně teplota klesá a tak to po hodině znova zopakují. Když nakouknete okénkem vidíte, jak těsto povyskočilo. Pokud mám čas (závisí na době kdy chci jít spát), tak tento postup opakuji a sleduji, jak těsto nabývá. Neotvírat ale víko, aby se nesnižovala v pekárně teplota. Pokud to dvakrát, třikrát zopakují, těsto krásně vyběhne a co nejdůležitějšího, perfektně vyzraje. Chleba je potom krásně vláčný a přitom nádherně vykynulý. Musím ale zdůraznit správnou hustotu těsta. Pokud budete mít těsto hodně husté, bude špatně kynout. Pokud bude řídké, chleba se propadne a dostanete ušatý chlebiček. Chce to trochu zkušenosti a odhad, dá to trochu více času (člověk musí cca po hodině udělat pár věcí a nelze se spolehnout na automatiku) ale výsledek za to stojí. Nepotřebujete roztápnout celou místnost a vytvoříte podmínky kvasu v těstu přímo v pekárně. Ještě k uchování chleba. Hned po upečení chleba ho lehce potřu vodou, vyklepnu z formy a zabalím do jedné a nebo dvou utěrek. Takto nechám chleba do rána. Ráno pak zabalený chleba v utěrce dám do mikrotenového sáčku a takto uchovávám chleba až do jeho spotřebování.

Pro úplnost napíšu ještě recept na tento chléb.

320ml vlažného mléka

150ml celozrnné žitné mouky

150ml žitné chlebové mouky z mlýna Korunka

150ml pšeničné mouky z mlýna Korunka

300ml normální hladké pšeničné mouky

1/4 až 1/3 kostky normálního droždí a nebo lžička instantního

pokud dám normální droždí tak 1 lžička cukru (*pokud instantní droždí, cukr nedávám*)

2 lžičky kmínu

1 lžička fenyklu nebo anýzu (střídám to dle chuti)

2 lžičky soli

1 lžíce octa

cca 250ml až 350ml žitného kvasu (*podle toho kolik ho mám, může být i více. Záleží taky a jak to měříte. Když je ve sklenici, tak je ho cca 600ml, jakmile ho přendáváte, tak klesne a je ho o mnoho méně. Dám ho téměř všechno. Nechám pouze zbytek cca jednu lžici pro nastartování nového kvasu.*)

cca 1 lžíce lněných semínek

cca 3 lžíce ovesných vloček

cca 1 lžíce loupaných slunečnicových semen

někdy 1 až 2 lžíce rostlinného oleje (nejlepší je olivový). Když dám olej, musím přidáním mouky doladit hustotu. Olej přidávám až do rozmíchaného těsta, cca po 5 min. míchání.

Semínka můžete přidávat dle chuti. Lze přidat i různé klíčky, otruby, ale i třeba cibuli, česnek a další.