Bramborový chléb s hrnce

Kategorie: Ostatní

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 1

- vývar s vařených brambor 2 hrnek
- celozrná pšeničná mouka 1 hrnek
- sůl 2 ks
- polohrubá mouka 1.5 hrnek
- žitný kvácek 0.75 hrnek
- droždí 0.25 lžička
- hladká mouka 1 hrnek
- bramborová kaše v prášku 0.5 hrnek
- drcený kmín 2 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do velké mísy vsypeme polohrubou, celozrnnou a hladkou mouku. Přidáme bramborovou kaši v prášku, kmín a 1/4 lžičky sušeného droždí. Vše promícháme. Pak přidáme 3/4 hrnku žitného kvásku a studený vývar z uvařených brambor. Pokud nebyl vývar solený, tak ještě přisypeme 2 lžičky soli. Vše lehce smícháme a necháme zakryté 12 - 18 hodin kynout.

Vykynuté těsto vlijeme na pomoučněný vál a párkrát přeložíme jako obálku. Vytvarujeme do koule a bochníček dáme kynout do moukou (otrubami, kukuřičnou krupicí) vysypané mísy. Chléb necháme další 2 hodiny kynout pod utěrkou nebo pod víkem mísy.

Po hodině a půl dáme do trouby hrnec s poklicí a zapneme troubu. Pokud máme remosku, stačí na vyhřátí 10 minut. Pak těsto rychle přesuneme do remosky nebo hrnce a pečeme. V remosce pečeme do té doby, dokud nedocílíme barvy podle svých představ (asi 50 - 65 minut) a podle výkonu remosky. V troubě po půl hodině sundáme poklici a odkryté pečeme asi 20 minut.

Upečený bramborový chléb necháme vychladnout na mřížce pod čistou utěrkou. Pokud chceme ještě křupavější kůrku, můžeme po půl hodině i po vyjmutí z trouby přetřít osolenou a octem slabě okyselenou vodou.

Kynutí u tohoto receptu je dlouhé, do doby přípravy zahrnuji jen práci s těstem a pečení.

Poznámka:

na potření sůl a ocet