

Chlebový kvásek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Celozrnná mouka 1 ks
- Voda 1 ks

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

První den dáme do 7 dl skleněné zavařovací sklenice o něco méně než do poloviny řidší těsto. Sklenici přikryjeme prodyšnou tkaninou, např. gázou, a postavíme na teplé místo. Těsto je smíchané jen z vody a také celozrnné mouky, ze které budeme péct chléb.

Druhý den toto těstíčko jen promícháme lžící.

Třetí den přidáme jednu lžici mouky a těsto opět s moukou promícháme.

Čtvrtý den těsto, které se už začíná zvedat a kvasit, opět promícháme.

Pátý, případně další den těsto, resp. už kvásek znovu promícháme.

Kvásek je hotový, když se už nezvedá a má intenzivní kyselou chuť a vůni.

Kvásek můžeme potom použít buď okamžitě na přípravu chleba, nebo ho přikryjeme víčkem a uložíme do chladničky, kde vydrží několik týdnů.