

Kváskový chléb bez práce

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 2 hrnek
- žitný kvásek 0.5 hrnek
- voda 2 hrnek
- drcený kmín 2 lžička
- sůl 2 lžička
- polohrubá mouka 2 hrnek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy vsypeme polohrubou a hladkou mouku, osolíme, okmínujeme. Přidáme kvásek a vodu. Zamícháme, aby se vše spojilo. Těsto na chléb dáme do mísy, přikryjeme a necháme 17 - 18 hodin v klidu kynout.

Vykynuté těsto rozetřeme na pomoučněný vál na placku asi 3 cm vysokou a několikrát přeložíme jako obálku nebo šátečky. Překládáním vzniklý bochánek vrátíme do moukou vysypané mísy a přikryté necháme další 2 hodiny kynout.

Půl hodiny před koncem kynutí zapneme troubu s připraveným hrncem s poklicí. Dolů do trouby dáme plech s okrajem. Poté těsto přemístíme do horkého hrnce a pod poklicí pečeme 30 minut. Poté sejmem poklici a do plechu vlijeme vodu. Dáváme pozor na páru! V závěru chléb dopékáme 20 - 30

minut podle toho, jakou barvu kůrky požadujeme.

Kváskový chléb bez práce necháme vychladnout na mřížce pod utěrkou. Pokud jste trpěliví a nechcete hnětením ztrácet čas, je tento recept přesně pro vás. Čas přípravy je uveden bez kynutí.

Tak jsem se dočkala a pokus se vydařil! Chtěla jsem zjistit, zda mohu upéct chléb pouze z kvásku, přitom použít metodu dlouhého kynutí. To čekání stálo za to! Největší radost jsem měla, když mi maminka řekla, že tohle je přesně ten chléb, který znala z dětství.