Kukuřično-bramborový chléb

Kategorie: Ostatní

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 1.5 hrnek
- polohrubá mouka 0.5 hrnek
- kukuřičná polenta 1 hrnek
- voda 2 hrnek
- žitný kvásek 1 hrnek
- sůl 2.5 lžička
- bramborová kaše v prášku 100 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do větší mísy vsypeme hrnek bramborové kaše v prášku-jedno 100g balení, instantní kukuřičnou polentu, polohrubou a hladkou mouku, osolíme a vmícháme žitný kvásek a vodu.

Smícháme vše dohromady a přikryté necháme kynout 15-18 hod. Pak si těsto pomocí stěrky rozetřeme na moukou posypaný vál, do asi 3 cm vysoké placky. Několikrát ji přeložíme jako šátečky nebo obálku a necháme další dvě hodiny přikryté kynout. Předem si vystřihneme z pečícího papíru kolo, podle velikosti hrnce. Pokud budeme péct chleba v hrnci tak si do trouby dáme hrnec s poklicí a zapneme na 30 min předehřát. Pokud pečeme v remosce stačí ji zapnout 10 min před pečením.

Do rozpáleného hrnce dáme papírovou vložku, na to pomocí stěrky vlijeme těsto, přikryjeme poklicí a

pečeme 30 min přikryté při vysoké teplotě. Pak poklici sejmeme a do trouby dáme kastrůlek s vodou a necháme dopéct 20-30 min.

Poznámka autorky receptu: Tento chléb se peče o něco déle než jen z mouky pečený chléb. Dobu přípravy uvádím bez dlouhého kynutí. Počítám jen práci z těstem stříhání papíru a pečení.