Žitný kvásek na pečení chleba - startér podle Petera Reinharta

Kategorie: Ostatní

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- vlažná voda 500 ml
- žitná chlebová mouka 500 g

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Než začneme se založením kvásku, připravíme si chlebovou žitnou mouku, vlažnou vodu, čistou uzavíratelnou skleněnou zavařovací sklenici o objemu 0,7 litru i více a dřevěnou vařečku, protože kvásek zásadně nemícháme kovovou lžící.

1. den: Do sklenice dáme 100 g chlebové žitné mouky, přilijeme 100 ml vlažné vody a dřevěnou vařečkou pořádně spolu promícháme dohladka, aby tam nezůstaly hrudky. Má vzniknout trošku hutnější směs než palačinkové těsto. Sklenici překryjeme mikroténovým sáčkem a necháme odpočívat na pultě při pokojové teplotě (cca 21 - 23 °C) asi 24 hodin.

2. den: Druhý den se ještě v naší sklenici, až tak moc neděje, ale i tak přibližně po 24 hodinách přikrmíme kvásek - přimícháme dřevěnou vařečkou cca 50 g žitné chlebové mouky a cca 50 ml vlažné vody, nádobu opět přikryjeme, ale ne neprodyšně a necháme odpočívat při pokojové teplotě dalších 24 hodin.

3. den: Kvásek obyčejně ožívá a začne pracovat. Na povrchu jsou vidět malé bublinky a zvětší se nám mírně objem. Zopakujeme přikrmení - 50 g žitné chlebové mouky a 50 ml vlažné vody.

4. den: Kvásek už vesele bublá. Tím však narůstá i objem, proto odlijeme polovinu objemu, kterou můžeme použít hned na pečení anebo vyhodíme, protože nově zakládaný kvásek potřebuje aspoň týden - ideálně 10 - 14 dní na dokonalé vyzrání.

Takže, ať to zní jakkoliv rozhazovačně, polovina kvásku musí jít od tohoto dne vždy před novým dokrmením pryč. Dokrmíme stejným postupem jako 2. den - 50 g žitné chlebové mouky a 50 ml vlažné vody a toto opakujeme ještě týden. Kvásek je celou dobu ve sklenici na pultě při pokojové teplotě cca 21 až 23 °C.

Krásně vyzrálý žitný kvásek potom použijeme na pečení a zbylou část přelijeme do skleněné sklenice s uzávěrem a odložíme do chladničky. Přibližně jednou za 2 týdny vybereme kvásek ven z chladničky, necháme trochu aklimatizovat při pokojové teplotě, jednou přikrmíme a znovu uložíme do chladničky.

Pomocí dobře vyzrálého žitného kvásku pečeme nádherný, voňavý a báječně chutnající domácí chléb.