# Kvásek z hladké bílé chlebové mouky

## Kategorie: Ostatní

## Autor: sarysek

## Suroviny

**Porce:** 1

- studená voda 1 ks
- bílá světlá chlebová mouka t 650 1 ks

**Doba přípravy:** 160 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Maďarsko

**Počet porcí:** 1

## Postup:

1. den: Večer do čisté zavařeninové sklenice dáme 3 lžíce bílé chlebové mouky a 3 lžíce studené vody, pořádně spolu rozmícháme na hladkou hustou kašičku konzistence hustého litého těsta bez hrudek, přikryjeme volně mikroténovým sáčkem (Ne na těsno!) a necháme volně na pultě odpočívat při pokojové teplotě asi 24 hodin.

2. den: Večer zkontrolujeme, jestli se ve sklenici nic neděje, zopakujeme postup jako v první den.

3. den: Večer si všimneme prvních několika drobných bublinek a lehce navinulé vůně v našem budoucím kvásku, přikrmíme 3 lžícemi bílé chlebové mouky a 3 lžícemi studené vody, rozmícháme dohladka, nejlépe vidličkou, přesně jako když šleháme vejce, aby se do kvásku dostalo co nejvíce vzduchu, ostatní postup je stejný.

4. den: Večer přikrmíme náš kvásek 100 g hladké bílé chlebové mouky a 100 ml studené vody, ostatní postup je stejný.

5. den: Večer máme v podstatě už aktivní kvásek na pečení chleba a v kvásku se navinuly voňavé bubliny. Z našeho kvásku odebereme 100 g do jiné sklenice anebo přímo do mísy na zadělávání chleba, odebraný kvásek nakrmíme 100 g hladké bílé chlebové mouky a 100 ml studené vody, rozmícháme pořádně, přikryjeme a necháme volně odpočívat při pokojové teplotě aspoň 5 až 6 hodin, ale nejlépe přes noc.

Po této době uvidíme v našem kvásku už početné pěkné bubliny navinulé vůně. Kvásek zvětšil svůj objem a viditelně narostl. S tímto kváskem se můžeme už pustit do pečení domácího bílého kváskového chleba.

Ostatní kvásek, zbytek, který zůstal ve sklenici, uzavřeme víčkem, odložíme do chladničky a na udržení aktivity kvásku ho aspoň dvakrát týdně přikrmíme 2 lžícemi hladké bílé chlebové mouky a 2 lžícemi studené vody, rozmícháme dohladka a vrátíme kvásek do chladničky.

Kvásek na udržení však má raději častěji takové přikrmení. Tento kvásek můžeme použít kdykoliv, když potřebujeme upéct nový bílý chléb. Tehdy kvásek vybereme z chladničky, přikrmíme ho 100 g hladké bílé chlebové mouky a 100 ml studené vody, přikryjeme a necháme odpočívat při pokojové teplotě, dokud nenaroste a nezvětší svůj objem na dvojnásobek.

Když se tak stane, odebereme z něj 100 g, ostatní kvásek putuje zpět do chladničky. Odebraný kvásek přikrmíme opět 100 g hladké chlebové mouky a 100 ml studené vody, rozmícháme a když tento odebraný nakrmený kvásek zdvojnásobí svůj objem - nakyne, použijeme ho na pečení nového chleba.

Na založení a udržování kvásku používáme obyčejnou vodovodní vodu. Pokud je však přechlorovaná, použijeme neperlivou (nesycenou) minerální vodu, nejlepší však je použít vodu ze studny.

Když jsem založila svůj první bílý kvásek, byl takový strašně lenivý, že ne a ne se probudit a začít pracovat, pokračovala jsem v krmení a 7. den večer jsem ho znovu přikrmila 100 g hladké chlebové mouky a 100 ml studené vody. Přes noc najednou ožil, a tak se rozběhl, že mi vyběhl přes noc ze sklenice na pult. Vůbec jsem se nehněvala, že jsem musela utřít pult od kvásku a velmi spokojená jsem ho použila na pečení chleba.

Pokud si myslíte, že váš kvásek nepracuje anebo se nevydařil, v žádném případě ho nevyhazujte! Protože má charakter a konzistenci hustého lítého těsta, úspěšně ho použijeme na uvaření halušek, placek, palačinek apod.

Aktivní kvásek získáme 5. den, zralý kvásek budeme mít 10. den, tento je nejlepší na pečení chleba. Věděli jste, že každý jeden kvásek má svoje křestní jméno? Tento bílý kvásek se jmenuje Anča.