

Bílý ošatkový kváskový chléb z podmáslí

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- sůl 2 lžička
- aktivní kvásek z bílé mouky 30 g
- hladká mouka extra speciál 00 500 g
- světlá hladká chlebová mouka t 650 150 g
- podmáslí 250 g
- nesycená minerální voda 150 g

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 10

Postup:

Z chladničky vybereme kvásek na bílý chléb, necháme ho volně přikrytý na pultě při pokojové teplotě asi 1 hodinu aklimatizovat, potom ho nakrmíme 100 g hladké chlebové světlé mouky a 100 ml nesycené minerální vody (používám neperlivou vodu Bonaqua). Pořádně rozšleháme vidličkou, aby se do kvásku dostalo co nejvíce vzduchu. Recept na založení kvásku je [zde](#).

Z aktivního kvásku odebereme 30 g a dáme do mísy robota na přípravu rozkvasu. Zbytek kvásku uzavřeme víčkem a vrátíme do chladničky. Rozkvas připravujeme večer před pečením chleba tak, že k 30 g odebraného aktivního kvásku přidáme 150 g světlé chlebové mouky T 650 a 150 g nesycené minerální vody, všechno spolu dobře rozmícháme, volně přikryjeme utěrkou a necháme asi 12 hodin pracovat při pokojové teplotě, nejlépe přes noc.

Ráno vidíme, že náš rozkvas je plný bublinek navinulé vůně, krásně se zdvihl a zvětšil svůj objem. K vykvašenému rozkvasu přidáme 500 g hladké mouky extra speciál, 2 lžičky soli, přilijeme 250 g podmáslí, zapneme robot na stupeň rychlosti č.1 a mísíme asi 10 minut, poté zvýšíme stupeň rychlosti na č. 2 a mísíme ještě 4 minuty, dostaneme tak řídké, lepivé, mokré těsto. Těsto jemně posypeme moukou, mísu přikryjeme čistou utěrkou a necháme kynout v teple 2 hodiny.

Vykynuté těsto z mísy pomocí stěrky vyklopíme na silně pomoučněnou desku. Těsto překládáme pomoučněnými rukama od okrajů do středu, vždy ho otočíme ve směru kruhu o 90 stupňů a přeložíme od okrajů směrem do středu, potom obrátíme těsto spojem dolů, otáčením rukama a podsouváním okrajů těsta na spodku dovnitř vytvarujeme z těsta hladký kulatý bochník, který přeložíme spojem nahoru do moukou vysypané ošatky, přikryjeme utěrkou a necháme v teple kynout asi 2 hodiny.

Potom na ošatku přiložíme teflonovou fólii, přidržíme dlaněmi, ošatku rychle obrátíme a chléb vyklopíme na fólii, kterou přeneseme na vyhřátý plech. Plech jsme předtím 30 minut vyhřívali v troubě při teplotě 230 °C na funkci horní a dolní ohřev s ventilátorem.

Chléb vložíme do trouby a pečeme na této teplotě prvních 10 minut, potom teplotu snížíme na 190 °C a pečeme ještě 30 minut. Během celého pečení máme na spodku trouby hrneček s vroucí vodou, aby se vytvořil dostatek páry. Upečený chléb vybereme a dáme vychladnout na mřížku. Vychladlý chléb krájíme na krajíce, nejdříve však 4 hodiny po upečení.

Bílý ošatkový kváskový chléb z podmáslí má do křupava vypečenou hnědou kůrku a uvnitř je neuvěřitelně lehoučká, vzdušná a nadýchaná měkká střídka, která má početná velká oka. Má úžasnou chuť a díky podmáslí je tento chléb i více dní jako čerstvě upečený. Zatím mi ze všech mých doma upečených chlebů chutnal tento chléb nejvíce, žádný chléb koupený v obchodě se mu nevyrovná.