

KVÁSKOVÉ PEČIVO, CO SE POVEDE

Můj první kváskový chléb



Prosíme dodržujte 3 ZÁKLADNÍ PRAVIDLA



DODRŽUJTE
časový postup



ODMĚŘUJTE
přesné množství tekutin



TEPLOTA
při pokojové teplotě
(pokud výslovně není uvedeno jinak)

Kolik času bude potřeba:

1. den - 5 minut (středa večer)
2. den - 5 minut (čtvrtek večer)
3. den - 5 minut (pátek večer)
4. den - 30 minut celkem (sobota dopoledne)
45 minut pro pečení chleba

Co dalšího bude potřeba:

- Voda
- Zavařovací sklenice s víčkem (min. 0,5 l)
- Mísa na těsto (3 l), miska na kynutí chleba (min. 1,5 l), bavlněná utěrka na dokynutí bochníku
- Digitální kuch. váha, vařečka, nůž, mřížka na chladnutí chleba

2



1. den, 21:00 (5 min)



Do prázdné a čisté zavařovací sklenice odvážíme 15 g **STUDENÉ** vody, (vody je opravdu málo, proto ji přidáváme po lžičkách) a přidáme **SÁČEK č. 1**.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici necháme na kuchyňské lince.

Kvásku je málo, jenom na dně sklenice a je to tak správně.



2. den, 21:00 (5 min)



Do zavařovací sklenice přidáme 25 g **STUDENÉ** vody (znovu přidáváme po lžičkách) a přidáme **SÁČEK č. 2**.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici necháme na kuchyňské lince.

V kvásku se už může objevit pár bublinek, ale pořád je dostatek času na jeho probuzení. Budte trpěliví.

3



3. den, 21:00 (5 min)



Do zavařovací sklenice přidáme 75 g **STUDENÉ** vody a přidáme **SÁČEK č. 3**.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici dáme do misky s vlažnou vodou a necháme přes noc na kuchyňské lince.



4. den, 09:00



Kvásek musí zvětšit svůj objem, je to základ pro úspěšný výsledek. Pokud se tak nestalo, vyčkejte až do doby, kdy kvásek začne hezky růst a nabývat na objemu. Klidně vyčkejte pár hodin a posuňte o potřebný čas i další kroky.

4



4. den, 09:00 (25 min)



Do mísy na těsto odvážíme 80 g **STUDENÉ** vody, přidáme celý obsah zavařovací sklenice a **SÁČEK č. 4**.



Vypracujeme řidší, lepivé těsto. Těsto necháme 10 minut odstát, pak přidáme **SÁČEK č. 5**. Začneme zpracovávat finální těsto.



Vypracujeme hladké těsto. Těsto se pořád trochu lepí a je to tak v pořádku. Přikryjeme utěrkou.

5



4. den, 11:00 (10 min)



Připravíme si misku (obsah 1,5 l), vyložíme bavlněnou utěrkou, ze **SÁČKU č. 6** vezmeme **TROCHU** mouky a posypeme utěrku uvnitř misky.



Zbytkem mouky ze **SÁČKU č. 6** pomůžeme stůl. Těsto několikrát přeložíme až zapracujeme všechnu mouku do těsta. Vytvarujeme kulatý bochník.



Bochník přeložíme na pomoučenou bavlněnou utěrkou a přikryjeme okraji utěrky.

6



4. den, 12:00 (5 min)

PŘÍPRAVA TROUBY

Prázdný plech vložíme do trouby a zapneme troubu na 240 °C (může být elektrická, plynová, horkovzdušná).



4. den, 12:30 (45 min)



Bochník překlopíme na rozpálený plech. Ostrým nožem uděláme **HLUBOKÝ ZÁŘEZ** ve tvaru křížku. Pečeme 15 minut na 240 °C. Po 15 minutách snížíme na 180 °C a dopečeme 30 minut.

Upečený chleba poznáme podle barvy kůrky, bude hezky hnědá, kaštanová.

7



4. den, 13:15

Chléb vyndáme z trouby a necháme vychladnout na mřížce (nejméně 1 hodinu).

Váš první kváskový chléb je hotový a my Vám přeje

DOBROU CHUŤ!



8