Dvojkváskový s bramborem

Předem (přes noc) připravené rozkvasy:
- pšeničný:
50 g lievito madre (z lednice)
50 g vlažné vody
100 g polohrubé mouky

- žitný:
50 žitného kvasu (z lednice)
150 g vlažné vody
150 g žitné (celozrnné) mouky

dále:
(250 g ve slupce uvařených, oloupaných a jemně nastrouhaných/prolisovaných brambor - lze nahradit syrovými nebo vynechat)
550 g tekutiny (vody nebo piva doplněného vodou)
1000 g mouky (např. menší část žitné chlebové, či až polovina pšeničné chlebové, zbývající množství běžné hladké pšeničné)
5 lžiček soli
5 lžiček drceného kmínu
(1/4 kostky droždí, tj. cca 10 g)
1 lžička sladěnky, sladovitu, cukru nebo medu

Několik hodin předem si připravíme rozkvasy, z livevito madre odbereme 150 g do těsta a zbytek odložíme do lednice. Z žitného rozkvasu můžeme také odebrat (já krmím ale rovnou s přípravou rozuvasu trochu vásku ve skleničce) nebo uchováme kus umíchaného "odloženého" těsta na příští pečení. (Zlešuje to chuť i kynutí.)

Rozkvasy a ostatní suroviny odvážíme do mísy robota a necháme vypracovat těsto (7 minut pomalu, 3 minuty na vyšší otáčky). Přendáme ho do olejem vymazané mísy, přikryjeme proti okorání a necháme kynout do dvojnásobného objemu. V průběhu kynutí můžeme několikrát popřekládat. Po vykynutí rozdělíme na dvě části, stočíme do ošatek, celý povrch pohladíme škrobem a necháme opět nakynout už jen o polovinu objemu. Vychází mi to většinou přesně na dobu nahřátí kamene 30 minut na spodní a horní ohřev na 230° C. (Pokud je těsto línější, necháme 15 až 30 minut kynout ještě před nahříváním.) Pak bochníčky těsta vyklopíme na lopatku s pečícím papírem, oprášíme přebytečný škrob, orosíme vodou, případně nařízneme a vsadíme do trouby. Po 10 minutách orosíme bochníky ještě jednou a pečeme už jen na spodní ohřev 30 až 35 minut při 190° C.