Bramborový chléb světlý

350 g aktivního žitného rozkvasu (2 polévkové lžíce kvásku + 200 ml vody + 150 g žitné hrubozrnné mouky nechat 8 - 12 hodin předem rozkvasit)
220 ml vody (či piva)
2,5 lžičky soli
(koření dle chuti)
150 g brambor, tj. jeden větší či dva malé (uvařených ve slupce, oloupaných a nakrájených na kostičky) nebo lze nahradit syrovými jemně nastrouhanými v podobném množství
celkem 450 g mouky (např. špaldové, pšeničné celozrnné, pšeničné chlebové, obyčejné hladké)
1/4 kostky čerstvého droždí (asi 10 g)
1 lžička cukru (či melasy, sladěnky...)

Vařené brambory stačí pokrájet mřížkovým krájedlem na bramborový salát.
Ve spolupráci s pekárnou se to ostatní dělá snadno: Nejdříve vložte rozkvas a tekutiny, pak mouky, sůl a nakonec do rohu na povrchu droždí s cukrem.
(Oblíbený program Panasonic SD 2500 - program 2, kůrka tmavá)

Upozornění: Na chuti a střídce nejsou brambory moc poznat, nicméně je chlebík velmi chutný a obsah brambor sluší jak mechovosti střídky, tak křupavosti kůrky.