Hranatý bochánek s LM

150 g vzešlého lievito madre (LM)
(kousek LM půl dne předem rozmícháme s 50 g vody a 100 g polohrubé mouky a necháme prokvasit)
150 ml (rostlinného) mléka
60 g cukru moučka
150 g hladké (špaldové) mouky
150 g polohrubé mouky
cca 25 g posekaných sušených brusinek nebo višní či rozinek
cca 25 g sekaných mandlí
40 g rozpuštěného rostlinného másla
1/6 kostky čerstvého droždí (cca 7 g)
špetka soli
1 polévková lžíce rumu

Všechny suroviny (vyjma sušeného ovoce a mandlí) navážíme přímo do pekárny (nejdříve tekuté, pak suché) a dáme míchat. Až je těsto promíchané, přidáme posekané ovoce a mandle. Použijeme běžný program na pečení okolo 2 h celkem, ale nutno přizpůsobit typu pekárny.
(u nás Panasonic SD 2500 - program 2, kůrka nejsvětlejší.)

Používáme jako pečivo pod sladké pomazánky nebo do žemlovky.

Tip: Pokud zaděláme bez sušeného ovoce a mandlí, část těsta obarvíme kakaem, v několika vrstvách světlé a tmavé těsto rozválíme, spleteme cop nebo jinak zamotáme, lze upéct na plechu nebo ve formě na biskupský chlebíček při 180 °C cca 30 minut.