

Toastový chléb s lievito madre

75 g lievito madre (může být přímo z lednice)

375 ml vody

100 g pšeničné mouky celozrnné

150 g hladké pšeničné mouky

250 g hladké špaldové mouky

30 g oleje

2 KL soli

1/3 kostky droždí (asi 14 g)

1/2 PL cukru

Do mísy v pekárně dáme suroviny v tomto pořadí: lievito madre, voda, olej, droždí, cukr, mouky a sůl. Celý proces spolehlivě obstará pekárna Panasonic SD 2500, program 2, velikost L, kůrka tmavá.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---