

Pšeničný chléb s lievito madre

300 g vzešlého lievito madre

(cca 50 g LM z lednice rozmícháme ve 100 g mírně teplé vody a přidáme 200 g polohrubé mouky, prohněteme a vložíme do zavařovací sklenice. Necháme v teple narůst na více než dvojnásobek. Zbytek zase odložíme do chladničky.)

700 g vlažné vody nebo vody s pivem

4 lžičky soli

1000 g pšeničné mouky (část celozrnné, chlebové, špaldové a cca polovinu celkového množství hladké bílé)

14 g droždí

1 lžička cukru (sladu, sladěnky)

Tento chléb je vhodný díky tvárnosti těsta i pro začátečníky. Většinu práce obstará robot a to míchání/hnětení, následuje kynutí ve vyolejované míse, překládání těsta, vytahování a stáčení těsta na podložce, kynutí v ošatce, vyklopení na pečící papír a přesunutí na vyhřátý kámen v troubě. Pokud s pečením takového chleba nemáte zkušenosti, oslovte mne nebo pohleďte na internetu či ve FB skupině Pečempecen.cz (Lievito madre pracuje svižněji než žitný kvásek, takže celý proces je o hodně rychlejší a snadnější.) Přestože je chlebič čistě pšeničný, chutná výborně a střídka má přímo mechovou.

Skvěle funguje i opékání na grilu či v toustovači (placičky o velikosti dlaně a tloušťce cca 1 cm.)