

## Mazací chléb

---

380 g žitného rozkvasu

(cca půl den předem předem přikrmeného, např. 2 lžíce žitného kvasu rozmíchané ve 190 g vody a přidáno 190 g celozrnné žitné mouky)

250 g vlažné vody

2,5 lžičky soli

2 lžičky chlebového koření

2 lžičky drceného kmínu

150 g celozrnné pšeničné mouky

150 g pšeničné chlebové mouky

150 g pšeničné hladké či špaldové mouky

1/4 kostky čerstvého droždí (asi 10 g)

1/2 lžičky cukru či sladěnky

Tenhle recept vznikl na přání mé rodiny. Chválili sice mé nadýchané či ochucené chlebíky, ale mazat se na to prý nic nedá! "Vymysli, mami, něco hutnějšího, ale dobrého..."

Postup je jednoduchý: Vše postupně dáme do nádoby od pekárny a pak spustíme vhodný program (u nás Panasonic SD-2500 program 2, velikost L, kůrka tmavá).

Jen mějte při ruce ještě trochu vody nebo mouky, protože každá mouka saje jinak a občas se musí jedno nebo druhé s citem přidat :-)