

Sýrový chléb

330 g žitného kvásku
70 g kefíru (acidofilního mléka, podmáslí)
80 g vlažné vody
240 g pšeničné mouky chlebové
240 g hladké nebo polohrubé mouky (či směs obou)
1 vejce nebo dalších asi 50 g vody
2 lžičky soli
1/4 kostky droždí (asi 10 g)
1/2 lžičky cukru

100 g nahrubo strouhaného sýra nejlépe typu gouda

Nejprve si nastrouháme sýr, ale do těsta přidáváme až později. Do mísy v pekárně dáme suroviny v tomto pořadí: chlebový kvásek, rozšlehané vejce, sůl, mléko, vodu. Navrch přidáme naváženou mouku a rozdrobený kousek droždí lehce pocukrovaný. Zakryjeme okolní moukou, aby se kvasnice nepřilepily ke stěně nádoby. Necháme asi půl hodiny promíchat a prohnětat. Ke konci hnětení přidáme nastrouhaný sýr. (Poté můžeme vyndat hnětací hák, aby se bochník po pečení nepotrhal.) Bez dalšího hnětení necháme cca 1 až 1,5 h kynout a pečeme asi 40 minut. Pozor, při pečení ještě nabývá na objemu! Krájíme vychladlý zubatým nožem. (Celý proces spolehlivě obstará pekárna Panasonic SD 2500, program 2, velikost L, kůrka tmavá.)

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