

Předem (přes noc) připravené rozkvasy:

- pšeničný:

50 g lievito madre (z lednice)

50 g vlažné vody

100 g polohrubé mouky

- žitný:

50 žitného kvasu (z lednice)

150 g vlažné vody

150 g žitné (celozrnné) mouky

dále:

(250 g ve slupce uvařených, oloupaných a jemně nastrohaných/prolisovaných brambor - lze nahradit syrovými nebo vynechat)

550 g tekutiny (vody nebo piva doplněného vodou)

1000 g mouky (např. menší část žitné chlebové, či až polovina pšeničné chlebové, zbývající množství běžné hladké pšeničné)

5 lžiček soli

5 lžiček drceného kmínu

(1/4 kostky droždí, tj. cca 10 g)

1 lžička sladěnky, sladovitu, cukru nebo medu

Několik hodin předem si připravíme rozkvasy, z lievito madre odbereme 150 g do těsta a zbytek odložíme do lednice. Z žitného rozkvasu můžeme také odebrat (já krmím ale rovnou s přípravou rozkvasu trochu vasku ve skleničce) nebo uchováme kus umíchaného "odloženého" těsta na příští pečení. (Zlešuje to chuť i kynutí.)

<br>

Rozkvasy a ostatní suroviny odvážíme do mísy robota a necháme vypracovat těsto (7 minut pomalu, 3 minuty na vyšší otáčky). Přendáme ho do olejem vymazané mísy, přikryjeme proti okorání a necháme kynout do dvojnásobného objemu. V průběhu kynutí můžeme několikrát popřekládat. Po vykynutí rozdělíme na dvě části, stočíme do ošatek, celý povrch pohladíme škrabem a necháme opět nakynout už jen o polovinu objemu. Vychází mi to většinou přesně na dobu nahřátí kamene 30 minut na spodní a horní ohřev na 230° C. (Pokud je těsto línější, necháme 15 až 30 minut kynout ještě před nahříváním.) Pak bochníčky těsta vyklopíme na lopatku s pečícím papírem, oprášíme přebytečný škrob, orosíme vodou, případně nařozneme a vsadíme do trouby. Po 10 minutách orosíme bochníky ještě jednou a pečeme už jen na spodní ohřev 30 až 35 minut při 190° C.