

Bramborový chléb světlý

350 g aktivního žitného rozkvasu (2 polévkové lžíce kvásku + 200 ml vody + 150 g žitné hrubozrné mouky nechat 8 - 12 hodin předem rozkvasit)

220 ml vody (či piva)

2,5 lžičky soli

(koření dle chuti)

150 g brambor, tj. jeden větší či dva malé (uvařených ve slupce, oloupaných a nakrájených na kostičky) nebo lze nahradit syrovými jemně nastrouhanými v podobném množství

celkem 450 g mouky (např. špaldové, pšeničné celozrné, pšeničné chlebové, obyčejné hladké)

1/4 kostky čerstvého droždí (asi 10 g)

1 lžička cukru (či melasy, sladěnky...)

Vařené brambory stačí pokrájet mřížkovým krájem na bramborový salát.

Ve spolupráci s pekárnou se to ostatní dělá snadno: Nejdříve vložte rozkvas a tekutiny, pak mouky, sůl a nakonec do rohu na povrchu droždí s cukrem.

(Oblíbený program Panasonic SD 2500 - program 2, kůrka tmavá)

Upozornění: Na chuti a střídce nejsou brambory moc poznat, nicméně je chlebič velmi chutný a obsah brambor sluší jak mechovosti střídky, tak křupavosti kůrky.