

Zelný kváskový chléb

300 g aktivního žitného rozkvasu (2 polévkové lžíce kvásku, 160 g vody a 140 g celozrnné žitné mouky)

250 g vody

100 g pšeničné chlebové mouky

100 g žitné chlebové mouky

50 g celozrnné pšeničné mouky

250 g hladké nebo polohrubé mouky

2,5 lžičky soli

2 lžičky drceného kmínu

1 lžička cukru

1/4 kostky droždí (asi 10 g)

150 g nadrobno pokrájeného okapaného kysaného zelí

(a 50 g nadrobno nakrájené slaniny nebo uzeného či klobásky)

Nejprve dáme do pekárny rozkvas, vodu, pak mouky, sůl, droždí a cukr. Po částečném promíchání přidáme zelí a uzeninu.

nelekejte se, těsto je více hydratované, tj. lepivější, ale o to větší bude mít pak očka a bude méně hutný.

(Panasonic SD-2500 program 2, velikost XL, kůrka dark a ještě 10 minut ponechat navíc při zavřené pekárně)