Bramborová buchta

na kvásek:
400 ml mléka
1/2 kostky droždí (asi 21 g)
1 lžička cukru

dále:
300 g oškrábaných jemně nastrouhaných a hlavně tekutiny zbavených brambor
(na toto množství vymačkaných brambor používám většinou cca dvojnásobné množství syrových)
500 g hrubé pšeničné mouky (až 100 g nahrazuji celozrnnou špaldovou)
2 polévkové lžíce bramborového škrobu
100 ml (olivového) oleje
(2 - 4 prolisované stroužky česneku - já nedávám, nedělá nám na trávení dobře, ale kdo rád, směle do toho!)
4 lžičky soli
4 polévkové lžíce majoránky
(1 - 2 polévkové lžíce drceného kmínu)
pepř dle chuti

Po opakovaných trápeních s "klesáním" středu buchty pečením ve vysoké formě (ať pekárny nebo pekáčku) jsem většinou pekla buchtu nízkou, jen v plechu s vyšším okrajem. Teď jsem se k pekárně pokorně vrátila (nechám v ní rovnou umíchat programem na těsto/pizzu, nechám nakynout na jeden a půl násobek a pak spustím pečení cca 60 minut, ale přednastavuji rovnou 90 minut a poprvé kontroluji pečení po 45 minutách, dále pak po čtvrthodinkách.

Při pečení v troubě postupuji následovně: Z mléka, droždí a cukru si necháme vzejít kvásek. Mezitím oškrábeme brambory, najemno nastrouháme, necháme okapat v hustém cedníku a ještě rukou vymačkáme přebytečnou tekutinu. Doporučuji míchat v plastové míse, těsto rychleji vykyne. Smícháme vzešlý kvásek s ostatními surovinami, zakryjeme proti osychání a necháme cca půl hodiny v teple nakynout. Připravíme si plech s vyšším okrajem vyložený pečícím papírem a těsto do něj přemístíme/vylijeme. Jen lehce urovnáme stěrkou nebo měchačkou urovnáme a vložíme do trouby. Pečeme na spodní a horní ohřev při 180°C asi půl hodiny a pak 210 °C asi 15 minut do pořadované barvy.

(Pro masomilce můžeme vylepšit pokrájenou vyškvařenou slaninou, posekanými škvarky nebo nějakou pikantní klobáskou nakrájenou na menší kousky.)