Chlebovky Hubatovky

Onehdá jsem si vzpomněla na dětství a jak jsem milovala pečivo zvané chlebovka. Velikostí bývalo větší než houska, s intenzivní chlebovou chutí, bohatě sypané solí a kmínem, dalo se ukusovat jen tak samotné nebo jsem na to měla ráda kupovanou pomazánku máslovku či čajovku. Při tom rozjímání mi došlo, že už několik let jsem na tento druh pečiva v obchodech nenarazila. Tak jsem pátrala na internetu, oslovila další pekaře na FB ve skupině Pečempecen.cz, ale i přes veškerou snahu mi recepty nepřipadaly dokonale to pravé. Takže jsem se rozhodla nechat se všemi odkazy i návrhy inspirovat a systémem pokus-omyl sestavit recept sama. Po několika pokusech tedy tramtadadá, tu je! Jen upozorňuji, že je to odladěno na mou vzpomínkovou chuť a protože to byla zřejmě i krajová záležitost, ne každému musí chutnat a vyhovovat ;-)

na 12 - 16 ks menších chlebovek budete potřebovat:

380 g aktivního žitného rozkvasu (polévková lžíce kvasu s 200 ml vody a 180 žitné celozrnné mouky)
260 g vlažné vody
75 g celozrnné pšeničné (či špaldové celozrnné) mouky
150 g pšeničné chlebové mouky
150 g špaldové mouky
150 g polohrubé mouky
3 lžičky soli
4 lžičky chlebového koření (nebo 3 lžičky drceného kmínu, 1/2 lžičky drceného fenyklu a 1/4 lžičky mletého koriandru)
1/3 kostky droždí (asi 14 g)
2 lžičky sladovitu, sladěnky, melasy, cukru či medu

a teď to nejdůležitější:
100 g rozmixované drti ze staršího chleba (ztvrdlého jen tolik, aby šel rozmixovat na strouhanku, tedy ne úplně betonový), u hodně tvrdého na závěr mixování/drcení přidám ještě 40 g vody, takže vznikne lehce lepivá "chlebová drobenka".

trochu žitné chlebové mouky na podsyp
hrubozrnná sůl a celý kmín na posyp

Do mísy z pekárny či robota přemístíme rozkvas, přilijeme vodu, přisypeme mouky, chlebovou drobenku, koření, sůl a nakonec rozdrobené droždí s melasou. Spustíme program na těsto (stačí cca 10 minut míchání). Vodu raději moc nepřidávejte, protože těsto je už takhle dost přítulné až lepivé! Pak necháme vykynout půl hodinky až hodinu do cca dvojnásobného objemu.Těsto vyklopíme na pomoučený vál (žitnou chlebovou), rukou jestě propracujeme, rozdělíme na 12 až 16 dílů, vytvarujeme oválné minibochánky a opět necháme kynout na plechu (zakrytém folií proti osychání) ještě cca půl hodinky. Po nakynutí nařízneme jednou podélně nebo dvakrát šikmo napříc, postříkáme vodou, posypeme solí i kmínem a pečeme 10 až 15 minut na spodní i horní ohřev na 250° C ve střední pozici trouby. Dobu kynutí i pečení je nutno přizpůsobit podle vlastních podmínek.

Takže odteď si budu schraňovat poslední krajíčky chleba na další zpracování, protože tyhle chlebovky nám vážně jedou. :-D

Předpokládám, že recept nemohl být složitý a nevím proč mi nápad s použitím staršího chleba do dob totality dokonale pasuje. :-O Takže ještě existuje varianta receptu pro více starého chleba (namočeného a rozmixovaného), s obyčejnou hladkou moukou a droždím, ale já to chtěla nějak vytunit s kváskem.