

Na dva poctivé středně velké pecny potřebujeme:

500 g předem připraveného žitného rozkvasu (2 polékové lžíce žitného kvásku, 250 g vody a 250 g celozrnné žitné mouky)

270 g piva

270 g kefíru

cca 1150 g pšeničné mouky (např. 100 g celozrnné, 100 g celozrnné špaldy, 300 g chlebové, 200 g hladké špaldové, 430 g obyčejné hladké)

2 lžičky melasy (medu, sladěnky)

100 g "starého těsta" (pokud máme odložené od minula)

150 g jemně nastrouhaných syrových brambor

2 KL chlebového koření

3 KL drceného kmínu

5 KL soli

olej, bramborový škrob, voda

Přes noc nebo několik hodin dopředu si necháme vzejít rozkvas (záleží na okolní teplotě). 2 lžíce rozkvasu si necháme na příště, přisypeme trochu žitné mouky, rozmícháme a uložíme do lednice.

K rozkvasu přidáme pivo, kefír, melasu, strouhané brambory, staré těsto a všechny druhy mouky. Smícháme, aby se tekutiny propojily se sypkými surovinami a necháme půl hodiny v klidu. Poté přidáme koření i sůl a necháme propracovat robotem maximálně 10 minut (nejdříve pomalu a pak na nejvyšší stupeň pro kynuté těsto). Těsto přendáme do vyolejované plastové mísy (a cca 100 g těsta můžeme odebrat a uchovat v chladu pro další pečení). Těsto zakryjeme proti osychání a během kynutí třikrát po sobě naolejovanou rukou povytáhneme a přeložíme ze 4 stran.

Po posledním přeložení propracujeme na lehce naolejované podložce, vytvarujeme 2 bochníky a rukou je pomazlíme škrobem, aby se nepřilepily k ošatce. (Ošatku můžeme vysypat trochu škrobem.) V ošátkách (a v sáčku proti okorání) těsto necháme vykynout na cca necelý dvojnásobek. Po nakynutí vyklopíme na lopatku s pečícím papírem, v rychlém sledu oprášíme přebytečný škrob, žiletkou nakrojíme, orosíme vodou z rozprašovače a vsadíme na předem alespoň půl hodiny vyhřátý kámen v troubě na spodní a horní ohřev při 250 °C. Pečeme 10 min, přepneme na spodní ohřev a 180 °C, pecen pomocí papíru pootočíme přední částí dozadu, opěe hojně orosíme vodou a pečeme ještě cca 30 minut do požadované barvy. Pokud na poklep dutě zní, je hotový. Po vyjmutí z trouby přendáme na mřížku, můžeme naposledy orosit vodou a necháme vychladnout.

Pokud pečeme více chlebů za sebou, podruhé stačí předehtřívat kámen už jen 15 minut. Kdyby další bochník kynul příliš rychle, můžeme kynutí zbrzdit vložení ošatky s těstem v sáčku do lednice.

Z časových důvodů lze proces kynutí těsta v ošatce uskutečnit v lednici a prý se tím ještě lepší výsledná chuť. Zatím jsem zkoušela kynutí 8 hodin při 5°C a ještě by to klidně nějaký čas sneslo. Bochníčky jsem vyklápěla rovnou vyndané z lednice, bez dokynutí při pokojové teplotě. Pekla jsem na spodní a horní ohřev při 250 °C 15 min, po přetočení a orosení na spodní ohřev při 180 °C ještě cca 30 minut do požadované barvy.