

Stredná poľnohospodárska škola Levice
Na lúkach 1347/18, 934 01 Levice

Kváskový chlieb pečený v rúre

K 170 g hotového kvásku pridáme 280 g hladkej chlebovej pšeničnej múky, 115 g celozrnnej múky a cca 220 g teplej vody. Zamiesime, kým sa ingrediencie nespoja. Necháme stáť prikryté utierkou asi pol hodiny. Potom pridáme 11 g soli a asi rasce 1/2 ČL rasce. Zase krátko premiesime a preložíme do misky, ktorú sme vytrelí troškou oleja. Tu necháme cesto kysnúť pri izbovej teplote asi 40 minút.

Po tejto dobe cesto niekoľkokrát preložíme. Znova necháme 40 minút kysnúť. Medzitým si pripravíme ošatku na chlieb, ktorú vysypeme múkou. Môžete však použiť aj akýkoľvek iný košík, len ho vyložte látkovou utierkou a vysypte múkou. Cesto znova niekoľkokrát preložíme a umiestnime do košíka. Prikryjeme utierkou a necháme kysnúť 2 hodiny. Stačí izbová teplota.



Pečenie

Rúru zapneme na 250°C. Hneď na začiatku do nej vložíme aj plech, na ktorom budeme chlieb piecť, aby sa dobre rozohrial. Zároveň do spodnej časti je dobré dať nejaký malý, najlepšie starý plech alebo rajničku. Keď je rúra dostatočne horúca, vyberieme z nej rozohriaty plech a naň vyklopíme vykysnutý chlieb. Vložíme do rúry a zároveň do toho malého plechu či rajničky nalejeme asi pol hrnčeka studenej vody. Rýchlo rúru zavrieme. Studená voda vytvorí horúcu paru, ktorá zabezpečí, že chlieb bude mať peknú a chrumkavú kôrku. Pečieme pri teplote 250°C desať minút. Potom prepneme na 190-200°C a pečieme ešte 30 minút.

Hneď po upečení ešte horúci chlieb zabalíme do utierky a necháme na mriežke vychladnúť. Úplne vychladnutý chlieb necháme naďalej v utierke, alebo ho môžeme vložiť do mikroténového vrečka. Vydrží pri izbovej teplote aj niekoľko dní.

