

### **3. Pečení**

Vysypeme ošatku moukou, pečící formu dobře vymažeme olejem, připravené těsto vykydneme do formy a do ošatky – necháme 30 až 40 minut v teple (zakryté utěrkou?).

Mezitím rozpálíme troubu, následně do trouby umístíme kastrůlek s vařící vodou. Pečící plech pěkně vysypeme moukou a vyklopíme na něj těsto z ošatky. Pro pečící formu necháme na plechu čisté místo. Plech vsuneme do rozpálené trouby a pečeme na 250 stupňů 20 až 25 minut, plech otočíme a pečeme dalších 15 minut při 200 stupních Celsia, opět plech otočíme a pečeme ještě 15 až 20 minut.

### **4. Hotovo**

Z pečící formy chléb záhy vyřízneme a vyklopíme třeba na dřevěnou podložku, ošatkový bochník zvedneme rychle z plechu a dáme ho přes roh plechu, aby pozvolna vychladl.

Snad jsem nic nezapomněl.

Dobrou chuť!

## **Pečení chleba**

### **1. Předtěsto**

6 lžic kvásku promísíme (míchat jedním směrem!) s 600 ml vody (30 stupňů Celsia) a s 600 gramy pšeničné jemně mleté celozrnné bio mouky.

Nádobu zabalíme neprodyšně do dvou mikrotenových sáčků a do utěrky (lepší než mikroten by bylo voskované plátno) a necháme 6 až 10 hodin v teplotě 30 stupňů Celsia

### **2. Těsto**

Nejdříve odebereme z kvásku 6 lžic do dobře těsnící uzavíratelné sklenice, v níž vydrží v lednici až 6 týdnů.

Potřebujeme 1000 gramů mouky (1:1 žitná celozrnná jemně mletá : pšeničná; nebo můžeme 500 gramů pšeničné nahradit kombinací 200 gramů pšeničné a 300 gramů špaldové)

Dále 2 polévkové lžíce soli

Varianta – k tomu 2 lžíce mletého kmínu

Možno přidat – koriandr, anýz, fenykl, ořechy, semínka, olivy

Zasucha promícháme (pohyby všemi směry)

Přidáme kvásek – promícháme – přidáváme postupně až 1 litr vlažné vody, kopístem promísíme, až těsto funí a lehce se chytá na prst, poté lehce uhladíme navlhčenýma rukama, zakryjeme mísu utěrkou a necháme 3 až 5 hodin v teplotě 30 stupňů Celsia