



Domáci kváskový chlieb

Dokonalý, doma upečený chlieb s jemne kyslastou kváskovou chuťou a vôňou s Ražným kváskom Dr. Oetker

1 bochník    stredná obťažnosť do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

150 g ražná múka
350 g múka hladká pšeničná
1,5 KL soľ
1 zarovnané KL cukor
1 balíček Droždíe Dr. Oetker
1 balíček Ražný kvások Dr. Oetker
400 ml voda vlažná

Na potretie a posypanie:

voda
semienka alebo rascá

Okrem toho potrebujeme:

forma chlebová (30 × 11 cm)

- 1 Na prípravu cesta vo väčšej mise zmiešame obe múky so soľou, cukrom, droždím a kváskom. Postupne pridávame vodu a ručne vypracujeme na hladké cesto, ktoré dôkladne premiesime. Cesto prikryjeme utierkou a necháme asi hodinu na teplom mieste kysnúť. Po vykysnutí ešte raz prepracujeme a preniesieme do formy vyloženej papierom na pečenie.
- 2 Povrch potrieme vodou, posypeme semienkami alebo rascou a pozdĺžne narežeme ostrým nožom. Chlieb necháme ešte hodinu kysnúť vo forme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 220 °C
Teplovzdušná rúra: 200 °C
Doba pečenia: asi 15 minút

- 3 Potom znížime teplotu a pečieme asi 30 minút.

Elektrická rúra: 190 °C
Teplovzdušná rúra: 170 °C
Doba pečenia: asi 30 minút





- 4 Chlieb vyberieme z rúry a necháme vychladnúť.

