



kváskové pečivo, co se povede

# Celožitný chléb kváskový



Prosíme dodržujte  
**3 ZÁKLADNÍ PRAVIDLA**



**DODRŽUJTE**  
časový postup



**ODMĚŘUJTE**  
přesné množství tekutin



**NECHTE KYNOUT**  
při pokojové teplotě  
(pokud výslovně není uvedeno jinak)

## Kolik času bude potřeba:

1. den - 5 minut (středa večer)
2. den - 5 minut (čtvrtek večer)
3. den - 5 minut (pátek večer)
4. den - 20 minut celkem (sobota dopoledne)  
30 minut pro pečení chleba

## Co dalšího bude potřeba:

- Voda, sádlo (5 g)
- Zavařovací sklenice s víčkem (min. 1 l)
- Mísa na těsto (4 l), bavlněná utěrka na dokynutí bochníku
- Forma na pečení obdélníková 30 x 11 x 7 cm s nepřilnavým povrchem, digitální kuch. váha, vařečka, mřížka na chladnutí chleba



1. den, 21:00 (5 min)



Do prázdné a čisté zavařovací sklenice odvážíme 15 g STUDENÉ vody, (vody je opravdu málo, proto ji přidáváme po lžičkách) a přidáme **SÁČEK č. 1**.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici necháme na kuchyňské lince.

Kvásku je málo, jenom na dně sklenice a je to tak správně.



3. den, 21:00 (5 min)



Do zavařovací sklenice přidáme 200 g STUDENÉ vody a přidáme **SÁČEK č. 3**.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici necháme na kuchyňské lince.



2. den, 21:00 (5 min)



Do zavařovací sklenice přidáme 25 g STUDENÉ vody (znovu přidáváme po lžičkách) a přidáme **SÁČEK č. 2**.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici necháme na kuchyňské lince.

V kvásku se už může objevit pár bublinek, ale pořád je dostatek času na jeho probuzení. Buďte trpěliví.



4. den, 09:00



Kvásek musí zvětšit svůj objem, je to základ pro úspěšný výsledek. Pokud se tak nestalo, vyčkejte až do doby, kdy kvásek začne hezky růst a nabývat na objemu. Klidně vyčkejte pár hodin a posuňte o potřebný čas i další kroky.



4. den, 09:00 (15 min)



Do mísy na těsto odvážíme 250 g STUDENÉ vody, přidáme celý obsah zavařovací sklenice a promícháme.



Přidáme SÁČEK č. 4 a začneme zpracovávat těsto.



Je potřeba jenom spojit suroviny, stačí míchat 1-2 minuty. Vznikne velmi lepkivé těsto, které nedrží tvar, ale je to tak správně.



4. den, 09:15 (10 min)



Připravíme si obdélníkovou formu na pečení, vymažeme ji kouskem (5 g) sádla a těsto rovnoměrně rozložíme po celé ploše formy. Pro uhlazení povrchu použijeme pár kapek vody.

Formu přikryjeme utěrkou a necháme kynout na kuchyň. lince.



4. den, 12:00



Formu už máme skoro plnou těsta, připravíme se na pečení.



4. den, 12:00 (5 min)

### PŘÍPRAVA TROUBY

Troubu zapneme na 240 °C  
(může být elektrická, plynová, horkovzdušná).



4. den, 12:20 (30 min)



Těsto potřeme pár kapkami vody a formu vložíme do trouby.  
Pečeme 15 minut na 240 °C. Pak snížíme teplotu na 210 °C  
a dopečeme 15 minut.

Upečený chleba poznáme podle barvy kůrky,  
bude hezky hnědá a lesklá.



4. den, 12:50

Formu s upečeným chlebem vyndáme z trouby, chléb vyklopíme na mřížku  
a necháme vychladnout (nejméně 1 hodinu).

Váš vlastnoručně vyrobený bochník  
je hotový a my Vám přejeme

**DOBROU CHUŤ!**

