



kváskové pečivo, co se povede

# Poctivý 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 - 30 minut celkem (sobota dopoledne)  
45 minut pro pečení chleba

## Co dalšího bude potřeba:

- Voda
- Zavařovací sklenice s víčkem (min. 1 l)
- Mísa na těsto (4 l), miska na kynutí chleba (min. 2 l), bavlněná utěrka na dokynutí bochníku
- Digitální kuch. váha, vařečka, nůž, 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 200 g **STUDENÉ** vody, přidáme celý obsah zavařovací sklenice a promícháme.



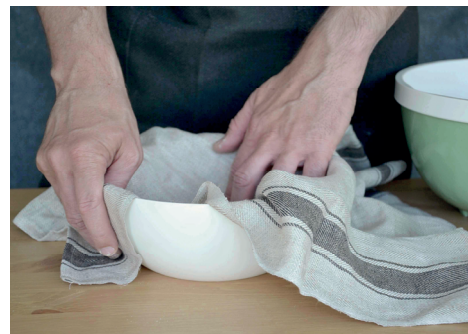
Přidáme **SÁČEK č. 4** a začneme zpracovávat těsto.



Vypracujeme hladké těsto. Těsto se pořád trochu lepí na ruce a je to tak v pořádku. Přikryjeme utěrkou.



4. den, 11:00 (10 min)



Připravíme si misku (obsah nejméně 2 l), vyložíme bavlněnou utěrkou, ze **SÁČKU č. 5** vezmeme **TROCHU** mouky a posypeme utěrku uvnitř mísy.



Zbytkem mouky ze **SÁČKU č. 5** pomůžeme stůl. Těsto vyndáme z mísy, několikrát ho přeložíme až zapracujeme všechnu mouku do těsta.



Vytvarujeme kulatý bochník. Bochník přeložíme na pomoučenou bavlněnou utěrku a přikryjeme okraji utěrky.





4. den, 12:00 (5 min)

### PŘÍPRAVA TROUBY

Prázdný plech vložíme do trouby a zapneme troubu na 240 °C (může být elektrická, plynová, horkovzdušná).



4. den, 12:30 (45 min)



Bochník překlopíme na rozpálený plech.

Ostrým nožem uděláme **HLUBOKÝ ZÁŘEZ** podle obrázku.

Pečeme 15 minut na 240 °C. Po 15 minutách snížíme na 180 °C a dopečeme 30 minut.

Upečený chleba poznáme podle barvy kůrky, bude hezky hnědá, kaštanová.



4. den, 13:15

Chléb vyndáme z trouby a necháme vychladnout na mřížce (nejméně 1 hodinu).

Váš vlastnoručně vyrobený bochník je hotový a my Vám přejeme

**DOBROU CHUŤ!**

