

Řemeslný chléb s ořechy, medem a brusinkami

„Doma pečú chléb pouze já. Zatím by se to ale dalo spočítat na prstech jedné ruky. Ale pokud ho upeču a rozdám rodině, tak už jiný nechtějí. Stačí ho naplnit ořechy, bylinkami a pokaždé si můžeme pochutnat na jiné variantě. Nad domácí chléb prostě není.“

Těsto

450 g hladké mouky
¾ kostičky droždí
2 čajové lžičky soli
½ šálku sušených brusinek
½ šálku vlašských ořechů
1,5 šálku vlažné vody
2 polévkové lžíce medu

Mouku a sůl dáme do robota, promícháme, rozdrobíme droždí, přidáme vodu, brusinky, ořechy, med a vypracujeme nelepivé těsto. Dle potřeby přidáme mouku a na vále vypracujeme. Přemístíme ho do moukou vysypané zapékací misky (ošatky), přikryjeme a necháme asi 30 minut kynout.

Poté ještě jednou vypracujeme, vytvarujeme chléb a dáme znovu do zapékací misky (ještě asi 15 až 20 minut) kynout. Po dokynutí překlopíme na plech s pečicím papírem a necháme ještě chvíli kynout. Povrch rozřežeme žiletkou do zvolené dekorace, potřeme vodou se solí a dáme péct do předehřáté trouby na 200 °C cca 40 minut. Do spodní části trouby vložíme nádobu s vodou.

Chléb můžeme servírovat s bylinkovým máslem.

Bylinkové máslo

125 g změkklého másla
směs čerstvých bylinek (petrželka, pažitka, tymián, medvědí česnek)
špetka soli

Máslo smícháme s nasekanými bylinkami a osolíme. Do potravinářské folie zabalíme kousek hotového másla a natlačíme do libovolného vykrajovátko na cukroví. Uhladíme a dáme ztuhnout do lednice.

Po ztuhnutí máslo nakrájíme na plátky a krajíc chleba dozdobíme.





