

Domácí chléb se škvarky zadělávaný pivem

„Domácí chléb jsem poprvé vyzkoušela, když jsem v televizi viděla paní Jiřinku Bohdalovou, jaký krásný chleba upekla. Tak jsem zapsala její recept a pak vyzkoušela. Protože jsem ale prodávala v potravinách, tak chleba nebylo potřeba péct, byl k dispozici každý den čerstvý. Pak ale přišel čas, kdy jsem pečlivě sledovala, co jím a nejlepší bylo si vařit a péct sama. Takže začalo zkoušení nových receptů, dokonce jsem si na to koupila i domácí pekárnu. Jenže jak běžel čas, tak jsem zjistila, že nejvíce mě baví zadělat si těsto sama, aby byl tvar chleba pokaždé jiný, taková domácí křupavá hrouda. A protože si myslím, že babičky věděly, co je dobré, a že v jednoduchosti je krása, nejraději pečů chleba se škvarky zadělávaný pivem.“

Těsto

500 g hladké chlebové mouky
200 g žitné mouky
1 celé pivo
trochu vody
40 g čerstvého droždí
špetka celého kmínu
špetka anýzu
sůl
cukr na kvásek
250 g celých škvarků

+ hrubá sůl

Do velké mísy si nasypeme mouky, smícháme se solí, kmínem, špetkou anýzu a uděláme důlek, do kterého nalijeme ohřáté pivo. Na to rozdrobíme droždí a zaspeme cukrem. Až vzejde kvásek, tak to všechno zapracujeme do hladkého těsta, nasypeme škvarky a necháme kynout. Pokud chceme, aby těsto rychleji vykynulo, můžeme si pod mísu s těstem dát misku s horkou vodou.

Po vykynutí vyklopíme těsto na plech vyložený pečicím papírem, vysypaný moukou a lehce si rukama uděláme bochánek. Poté si namočíme ruce, chleba pohladíme, navlhčíme a posypeme hrubou solí a kmínem.

Pečeme v troubě na 180 °C necelou hodinu. Necháme vychladnout.

Chléb můžeme servírovat se škvarkovou pomazánkou.

Škvarková pomazánka

vanička umletých škvarků (250 g)
2 lžíce hořčice
2 až 3 cibule krájené najemno
sůl a pepř
3 vajíčka uvařená natvrdo
3 až 4 ks zavařeně okurky

Do misky si dáme mleté škvarky, vajíčko nakrájíme nadrobno, cibuli také, zavařeně

okurky také, pak přidáme hořčici, sůl a pepř. Dáme vychladnout.





