

Chléb s brusinkami a dýňovými semínky

„Na tomhle chlebu mám rád, že se dá jíst klidně i jen tak. Kromě samotné chuti dobrého chleba v něm najdete i chuť semínek a sladkých brusinek. Se solí, dobrým čerstvým máslem a sýry je to nebezpečně dobrá kombinace.“

650 g hladké mouky
500 g žitné mouky
2 sáčky sušeného droždí
20 g soli
cca 0,9 litru vody
150 g dýňových semínek
2 polévkové lžíce dýňového oleje
100 g sušených brusinek

Všechny sypké ingredience, včetně semínek a brusinek, smícháme. Dáme pozor, aby brusinky nebyly slepené do jedné velké hroudy. Přidáme olej s vodou a vypracujeme těsto do hladké hmoty. Necháme dostatečně vykynout v ošatce, nebo chlebové formě.

Nakynuté těsto vyklopíme na pečicí papír na plechu a pokud ho chceme dekorovat nařezáním, teď je ta pravá chvíle. Přebytkovou mouku před pečením omeťte, pečením by zhořkla. Pokud ho chceme posypat semínky, potřeme ho vodou, aby na něm semínka držela.

Chleba vložíme do trouby vyhřáté na cca 250 °C a pečeme cca 10 minut, poté teplotu stáhneme na cca 200 až 220 °C a pečeme dál. Celková doba pečení by měla být +- 30 minut.

Triky

Množství soli je třeba vyzkoušet podle individuálních preferencí a použitých surovin.

Voda použitá do těsta by měla mít zhruba tělesnou teplotu. Příliš horká zničí kvasnice, příliš chladná podstatně zpomalí kynutí.

S množstvím a druhy ingrediencí, jako jsou semínka a brusinky, lze snadno experimentovat. Množství ostatních ingrediencí je dobré dodržet přesně.

Po vložení chleba do trouby chrstněte pod plech malou skleničku vody a hned troubu zavřete. Chleba v troubě lépe vzejde, kůrka bude lepší. A vypadá to efektně.

Délka pečení a teplota se může lišit podle konkrétních podmínek. Vždy ale platí, že chleba se dává do hodně rozpálené trouby a poté se trochu teplota stahuje.

Bochník čerstvě vytažený z trouby by měl mít při poklepu zespoda krásný dunivý zvuk.





