

# Gazdovský chlieb

Gazdovský chlieb je papučkový chlebič. Vďaka zemiaku a väčšiemu podielu vody v cestí je jeho striedka maslovo mäkučká a kôrka jemná a pevná.

Kto hľadá „eňo-ňuňo“ chlebič k rybe alebo na sladké raňajky s džemom, tento chlebič ho očarí.

Recept, ktorý zvládne aj úplný začiatočník.



Suroviny

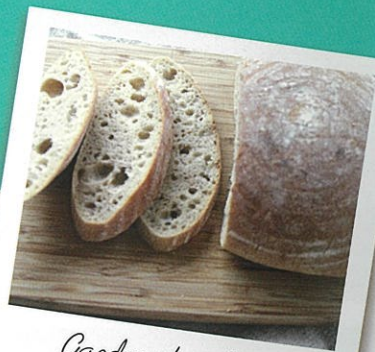
Na štartér potrebujeme:

- 150g pšeničnej chlebovej múky
- 150g vody
- 1PL kvásku

Suroviny spolu dobre premiešame a necháme na linke kvasiť 9-12 hodín. Prikryjeme, aby cesto neobschlo.

Následne pridáme:

- 300g pšeničnej chlebovej múky
- 20g ražnej chlebovej múky
- 1 uvarený stredne veľký zemiak
- 170g vody
- 2ČL soli



Gazdovský chlieb



## Ako postupujeme



Všetky suroviny zmiešame so štartérom a vymiesime hladké cesto, ktoré sa dobre odliepa od stien misy aj z rúk.

Cesto v mise prikryjeme fóliou alebo misu vložíme do väčšej igelitky, aby cesto neobschýnalo a necháme 2-3 hodiny prekvasiť.

Počas tejto doby cesto trikrát preložíme - rukou alebo stierkou na cesto podoberieme cesto, potiahneme ho trochu do výšky a zatlačíme na druhú stranu. Pomocníkom sú svetové strany - prekladáme zo severu na juh, z východu na západ, zo západu na východ a z juhu na sever.

Prekvasené cesto dáme na mierne pomúčenú dosku a premiesime v rukách. Vytvarujeme bochník podľa tvaru ošatky a spojom hore ho dáme finálne vykvasiť do ošatky vysypanej zemiakovým škrobom.

Bochník v ošatke prikryjeme fóliou. Takto necháme pri izbovej teplote prekvasiť 2-3 hodiny. Cesto potrebuje zdvojnásobiť objem.





Plech, resp. kameň, na ktorom budeme bochník piecť, dáme do rúry na strednú mriežku. Do spodnej časti umiestnime starší plech na zaparenie. Rúru zapneme na 250°C.

Vykvasený bochník vyklopíme z ošatky na papier na pečenie. Môžeme chlebík aj narezať. Prenesieme chlieb do rúry. Pred zatvorením dvierok vylejeme do spodného plechu hrnček vody, aby sa vytvorila para a pomohla chlebíku sa lepšie zdvihnúť. Pečieme 10 minút pri 250°C.

Následne vyberieme spodný plech s vodou, teplotu stiahneme na 200°C a dopekáme ešte 20 minút.

Upečenie chlebíka otestujeme zaklopaním zo spodu. Ak je zvuk jasne dutý, chlieb je hotový.

Necháme vychladnúť na mriežke, aby sa vlhkosť chlebíka mohla odvetrať zo všetkých strán.

Dobrá chuť!





# Chlieb Tutovka

Tento chlebík je u nás doma veľmi obľúbený, lebo chutí ako „kupovaný chlieb z obchodu“. Ba dokonca chutí ešte lepšie. Je to nadýchaný chlebík s akurátnou kôrkou. Jednoducho tutovka, ktorú si všetci obľúbia.

Je výnimočný tým, že obsahuje zmes tangzhong. Je to škrobovitá zmes (sparená múka), ktorá dodá chlebíku väčšiu nadýchanosť.

Chlebík zaujme svojou chuťou, jemnosťou striedky, ale aj mimoriadne dlhou čerstvosťou a mäkkosťou. Vyskúšajte a pochopíte!



Suroviny

Na štartér potrebujeme:

- 200g ražnej chlebovej múky
- 220-250g vody
- 1PL kvásku

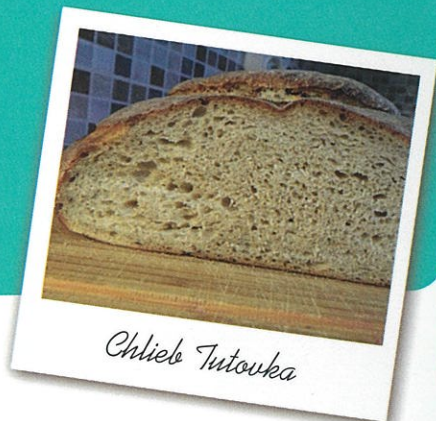
Suroviny spolu zmiešame a necháme prikryté na kuchynskej linke rozkvasiť 9-12 hodín.

Ďalej na chlieb potrebujeme:

- 560g pšeničnej chlebovej múky
- 200-250g vody
- 1PL mletej rasce
- 3ČL soli

Na tangzhong potrebujeme:

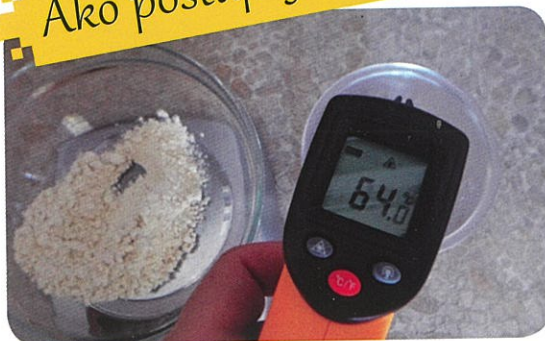
- 40g pšeničnej chlebovej múky
- 100g horúcej vody



Chlieb Tutovka



## Ako postupujeme

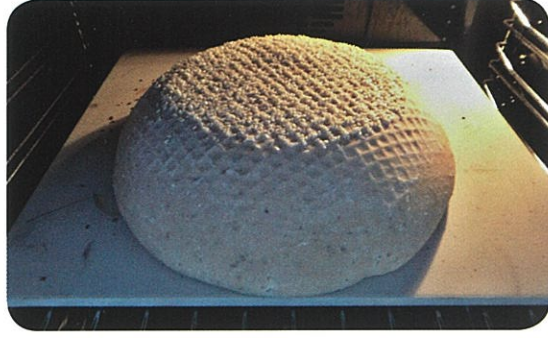
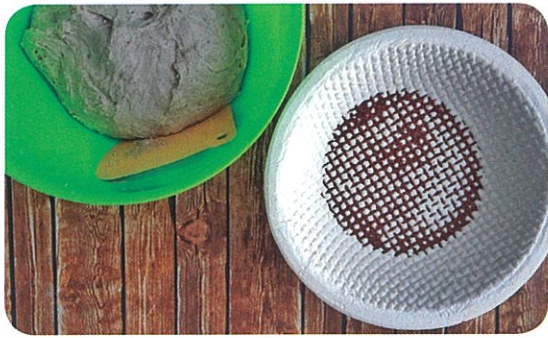


Do rýchlovarnej konvice si dáme vodu a tesne pre bodom varu ju odstavíme a prelejeme do studeného pohára. Počkáme asi 3 minúty, kým teplota klesne na 60-70°C (teplotu zmeriame teplomerom alebo ju odhadneme tak, že vo vode vydržíme mať prst cca len 1 sekundu). Vodou zalejeme múku určenú do tangzhongu a pár sekúnd rýchlo miešame. Tangzhong má konzistenciu ako riedke lepidlo na tapety. Necháme ho úplne vychladnúť.

Vychladený tangzhong pridáme k štartéru. Pridáme aj ostatné suroviny okrem soli a rasce a premiešame, aby sa suroviny prepojili. Vody dáme najprv len 200g, potom podľa potreby pridávame ostatok. Prikryjeme a necháme 40 minút prekvasiť. Následne pridáme aj soľ a rascu a vymiesime hladké cesto.

Počas nasledujúcich 2 hodín cesto každých 40 minút preložíme. Pomáhame si pritom svetovými stranami - zo severu na juh, z východu na západ, zo západu na východ a z juhu na sever. Misku vždy počas oddychu prikryjeme, aby cesto neobschlo. Môžeme ju prikryť potravinovou fóliou, ale ja rada používam na prikrytie obyčajnú priesvitnú čiapku na kúpanie. Dobré sa s ňou manipuluje.





íme a prelejeme  
70°C (teplotu  
t' prst cca len  
rýchlo  
áme ho úplne

okrem soli  
oog, potom  
vasiť.

ame si pritom  
ia východ  
bschlo. Môžeme  
nú priesvitnú

Následne cesto dáme na mierne pomúčenú dosku, poprekladáme a stočíme do ošatky. Ošatku vysypeme zemiakovým škrobom a chlieb do nej vložíme spojom hore (pri celulózových ošatkách nemusíme vysypávať škrobom), prikryjeme fóliou a necháme finálne prekvasiť 100-120 minút.

Rozohrejeme rúru na 250°C aj s plechom, resp. kameňom na pečenie, ktorý umiestnime do strednej časti rúry. Do spodnej časti rúry dáme starý plech určený na zaparenie. Prekvasený bochník vyklopíme do rúry na stredný plech/ kameň a do spodného plechu vylejeme hrnček vody. Tým vznikne para, ktorá pomôže chlebíku narásť.

Pečieme 15 minút.

Následne vyberieme plech s vodou, vyvetráme paru, teplotu znížime na 190°C a dopekáme ešte cca 30-35 minút.

Správne upečenie chlebíka otestujeme zaklopaním na jeho dno. Ak je zvuk jasne dutý, chlieb je hotový.

Necháme chlebík vychladnúť na mriežke, aby sa vlhkosť mohla odvetrať zo všetkých strán a aj zvnútra chlebíka.

Dobrá chuť!

