

# NajPečenie



## Rascový zemiakový domáci chlieb

Niet krajšieho osviežovača vzduchu ako vôňa čerstvo napečeného chleba...

### Potrebuje:

<b>1 lyžica</b>	Palmarín
<b>1 kg</b>	múka hladká
<b>1 lyžica</b>	cukor kryštálový
<b>1 kocka</b>	droždie
<b>1 lyžica</b>	soľ hrubozrnná morská
<b>1 lyžica</b>	rasca celá
<b>2 ks</b>	zemiaky
<b>1 lyžica</b>	ocot
<b>200 ml</b>	mlieko

### Postup:

2 stredne veľké zemiaky (kategória na cesto, múčne zemiaky) uvaríme v šupke. Necháme vychladnúť a ošúpeme. Zemiaky ako aj všetky ingrediencie by mali mať izbovú teplotu, aby sa nám cesto pekne kyslo. Zemiaky nastrúhame na jemno na strúžiku na parmezán, alebo mrkvu.

Droždie a lyžičku kryštálového cukru s teplým mliekom dáme do misky a položíme na 15 minút na teplé miesto prikryté obrúskom.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>200 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

Oddýchnutý kvások primiešame do 1 kg hladkej múky Zlatka (alebo múky na chlieb) a zemiakov. Pridáme soľ, ocot, roztopený Palmarin, v mažiariku rozdrvenú rasca a rukami vymiesime husté cesto. Miesime jemne ale pevne, aby sa nám do cesta dostalo čo najviac vzduchu. Podľa potreby prilievame po troškách vodu. Zvyšok múky používame na podsypávanie pri miesení.

# NajPečenie



Vymiesené cesto necháme nakysnúť na teplom mieste približne 45 minút, kým sa cesto zdvojnásobí. Potom cesto na chlieb opäť premiesime pomaly a stále v teplej miestnosti, aby nám cesto nekleslo. Znova necháme nakysnúť. Tretíkrát premiesime a cesto vložíme do vymastenej formy, v ktorej budeme chlieb piecť (jánska misa, zapekacia misa...). Cesto necháme znova vykysnúť. Vrch cesta potrieme vodou a dáme piecť. Rúru necháme vyhriať na 200 stupňov. Chlieb pečieme asi 1 hodinu.



Po dopečení chlieb znovu potrieme slanou vodou. Chlieb vytiahnutý z rúry necháme vychladnúť v miske, kde sa piekol v izbovej teplote.