NajPečenie



Rascový zemiakový domáci chlieb

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

Potrebujete:

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

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**60 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

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.

Oddýchnutý kvások primiešame do 1 kg hladkej múky Zlatka (alebo múky na chlieb) a zemiakov. Pridáme soľ, ocot, roztopený Palmarin, v mažiariku rozdrvenú rascu 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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.



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. Tretí krát 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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.