Kváskový chléb s medvědím česnekem

Cuisine: **Czech**
Food category: **Pastry**

Author: **xVlastimil xJaša**
Company: **xRetigo**

Program steps

1	Injection	10 n		30 s	100 ml			
2	Hot air	0 %	Termination by time	00:30 hh:mm	205 °C	100 %		
3	Combination	30 %	Termination by time	00:30 hh:mm	135 °C	100 %		

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Hladká pšeničná mmouka	170	g
Žitná mouka	170	g
Celozrnná špaldová mouka	170	g
Sůl	20	g
Směs semínek a ořechů	50	g
Sušený medvědí česnek	4	g
Kvásek	150	g
Voda	500	ml

Directions

• Smícháme jednotlivé druhy mouky, osolíme, přidáme směs oříšků a medvědí česnek či jiné sušené bylinky.
• Kvásek dolijeme vodou do objemu půl litru. Nalijeme do mísy s moukou a vše promícháme. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku a necháme přes noc kynout při pokojové teplotě.
• Vál posypeme moukou a vyklopíme těsto. Těsto několikrát přeložíme pomocí stěrky. Do těsta během překládání zapracujeme část mouky. Těsto necháme na válu 15 minut odpočinout. Pak těsto přemístíme do obdélníkové formy na chleba. Posypeme dýňovými semínky. Formu vložíme do konvektomatu, zvolíme program „Kynutí" a necháme vykynout.
• Po vykynutí formu vytáhneme z konvektomatu a v sekci Pečivo zvolíme program „Chleba 800-1500g". Po předehřevu vložíme chléb ve formě do konvektomatu a pečeme.