

# Ošatka na kynutí těsta

Číslo výrobku: 677 594

## Světlý ovesný venkovský chléb

12 g čerstvého droždí	10 g soli
100 ml vlažné vody	1 lžíce ovocného balzamiko- vého octa
650 g bezlepkové ovesné mouky z kontrolované výroby	trochu bezlepkové ovesné mouky na poprášení ošatky
550 ml vlažné vody	

1. Rozdrobené droždí smíchejte v malé misce se 100 ml vlažné vody, dokud se nerozpustí. Tento omládek poprašte trochou bezlepkové ovesné mouky, zakryjte a nechte cca 15 minut odpočívat.
2. Mezitím smíchejte ve velké míse bezlepkovou ovesnou mouku se solí, 550 ml vlažné vody a balzamikovým octem. Přidejte omládek a ručně nebo v kuchyňském robotu uhněťte hladké těsto.

3. Zakryjte jej kuchyňskou utěrkou a nechte cca 1,5 hodiny odpočívat. Mezitím těsto každých 30 minut přehněte. A to tak, že jej lehce navlhčenýma rukama zvednete z mísy, přetáhněte okraje ke středu, znovu zakryjete a necháte kynout.
4. Nakonec těsto vložte do velké vzduchotěsně uzavíratelné nádoby a nechte jej odpočívat v lednici cca 24 hodin.
5. Ošatku **důkladně** poprašte moukou, vyjměte těsto z lednice, vytvarujte ho do kulatého tvaru ve velikosti ošatky a rovněž jej poprašte moukou. Těsto vložte do ošatky hladkou stranou dolů, přikryjte kuchyňskou utěrkou a nechte cca 1,5 hodiny odpočívat.
6. Mezitím předehřejte troubu na 220 °C (horní a spodní ohřev) a na dno trouby umístěte mělkou misku naplněnou vodou, vhodnou do trouby.
7. Chléb na pečicím papíře vyklopte na plech a pečte uprostřed trouby cca 1,5 hodiny. Poté jej vyjměte z trouby a nechte vychladnout na kuchyňské mřížce.

Doba přípravy: cca 30 minut (plus doba odpočívání, kynutí a pečení)

## Špaldový křupavý chléb

15 g čerstvého droždí	100 g tekutého kvásku
100 ml teplé vody	10 g soli
1 špetka cukru	350 ml teplé vody
100 g pšeničné mouky (typ 1050)	pšeničnou mouku (typ 1050) na posypání ošatky
650 g špaldové celozrné mouky	

1. Rozdrobené droždí smíchejte v malé misce se 100 ml teplé vody a špetkou cukru, dokud se nerozpustí. Tento omládek poprašte trochou pšeničné mouky, zakryjte a nechte cca 15 minut odpočívat.
2. Mezitím smíchejte ve velké míse oba druhy mouky s kváskem, solí a 350 ml teplé vody. Přidejte omládek a ručně nebo v kuchyňském robotu uhněťte hladké těsto.
3. Zakryjte jej kuchyňskou utěrkou a nechte cca 1,5 hodiny odpočívat. Mezitím těsto každých 30 minut přehněte. A to tak, že jej lehce navlhčenýma rukama zvednete z mísy, přetáhnete okraje ke středu, znovu zakryjete a necháte kynout.

4. Ošatku **důkladně** poprašte pšeničnou moukou. Těsto vyjměte z mísy, vytvarujte do kulatého tvaru a rovněž poprašte moukou. Těsto vložte do ošatky hladkou stranou dolů, přikryjte kuchyňskou utěrkou a nechte v lednici cca 24 hodin odpočívat. Poté vyjměte ošatku z lednice a těsto nechte opět odpočívat zakryté kuchyňskou utěrkou cca 1,5 hodiny.
  5. Mezitím předehřejte troubu na 230 °C (horní a spodní ohřev) a na dno trouby umístěte mělkou misku naplněnou vodou, vhodnou do trouby.
  6. Chléb na pečicím papíře vyklopte na plech a pečte uprostřed trouby cca 60-70 minut. Poté jej vyjměte z trouby a nechte vychladnout na kuchyňské mřížce.
- Doba přípravy: cca 45 minut (plus doba odpočívání, kynutí a pečení)

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2024 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany