

Kaiserkový chléb

množství: Tak akorát do Omnia oven.

Suroviny

- 2 hrnky hladké mouky (až jednu polovinu množství lze nahradit celozrnnou mouku)
- 1 hrnek vody
- 1 lžička soli
- 1 lžička oleje
- 1/3 lžičky sušeného droždí
- 1-2 lžíce směsi semínek (len, mák, slunečnice, dýně ...)
- máslo na vymazání formy

Postup

1. Mouku, vodu, droždí, olej a sůl smícháme vařečkou ve velké míse a pak minimálně 10 minut hněteme vařečkou nebo dánskou metlou. Těsto by se z nepěkné hrubé hroudy mělo proměnit na hladkou kouli, která se pořád docela dost lepí ke stěnám mísy.
2. Těsto necháme kynout 45 minut, poté ho přeložíme vařečkou, a opět necháme kynout. Přeložení znamená, že těsto na kraji vařečkou podebereme, natáhneme směrem ven a poté přeložíte ke středu bochánku. To opakuje pětkrát, přičemž pokaždé nabereme na trochu jiném místě. Těsto necháme v míse kynout celkem 4x – poprvé 45 minut, podruhé 40 minut, potřetí 35 minut a naposledy 15 minut. Časy se mohou lišit podle klimatických podmínek a vašich časových možností. Důležité je těsto několikrát přeložit, přičemž celková doba kynutí by měla být alespoň dvě hodiny.
3. Navlhčíme si ruce a do bochánku nakynutého těsta uděláme uprostřed díru, kterou opatrně zvětšujeme. Vzniklý prstenec přesuneme do máslem vymazané formy a necháme dále kynout (při pokojové teplotě to trvá asi hodinu, v lednici celou noc). Před pečením posypeme těsto semínky a dáme péct na maximální plamen, který po několika minutách ztlumíme. Pečeme celkem asi 25-35 minut.
4. Po upečení bochník vyklopíme a necháme vychladnout mimo formu.

