

# Celoražný chlieb

---

## Suroviny

- 20 g ražného kvásku
- 300 g tmavej, alebo svetlej ražnej múky
- 260 g vody
- 5 g soli



## Prvý deň

1. Do veľkej misky odoberieme potrebné množstvo kvásku a zvyšok uložíme do chladničky.
2. Pridáme 60 g ražnej múky a 120 g vody. Premiešame, prikryjeme fóliou a necháme stáť 8 hodín pri izbovej teplote.

## Druhý deň

3. Do veľkej misky odvážíme 160 g oživeného kvásku a zvyšok dáme do chladničky.



- 
4. Pridáme zvyšnú múku, vodu, soľ a dobre premiešame. Cesto netreba miesiť, pretože lepok v ražnej múke sa viac neaktivuje. Ak je suché a hrudkovité, postupne pridávame vodu, aby sme získali mäkkú konzistenciu.
  5. Ošatku na 600 g bochník vysypeme múkou, aby sa cesto neprilepilo.
  6. Mokrymi rukami vyberieme cesto a vytvarujeme malý oválny bochník veľkosti ošatky.
  7. Bochník vložíme do ošatky a prikryjeme utierkou, alebo sáčkom. Necháme kysnúť 3 až 5 hodín.
  8. Pečieme prvých 10 min pri teplote 230 °C . Po 10 minútach teplotu zmiernime na 200 °C a pečieme ešte 30 min.

