Chléb se smaženou cibulkou

https://www.varimesmarcelou.cz/chleb-se-smazenou-cibulkou

Kůrka chlebové večky je křupavá, voňavá a uvnitř se ukrývá naprostý chuťový sen. Můj sen o dokonalém chlebu. Chlebík se mi odměnil, protože jsem mu dopřála kvalitní suroviny, a hlavně dostatek času. Vyžaduje i pekařčinu dobrou náladu, mám vyzkoušeno, že s dobrou náladou se těstu daří. Těsto to zkrátka pozná.

Opravdu, toto je můj sen o dokonalém domácím chlebu!

Na chléb se smaženou cibulkou o hmotnosti cca 650g budeme potřebovat

1. těsto-kvas

- 100 g vlažné vody
- 8 g čerstvých kvasnic
- 1 čajovou lžičku krupicového cukru
- 100 g mouky 00
- Doba kynutí 1. těsta: 45-60 minut

2. těsto

- 150 g mouky 00
- 110 g žitné mouky
- 1 čajovou lžičku soli (5 g)
- 150 g vlažné vody
- 1 polévkovou lžíci řepkového oleje
- 1 polévkovou lžíci oleje z naložených sušených rajčat
- 1 polévkovou lžíci (vrchem) osmažené cibule (kupovaná má báječnou chuť)
- + vykynuté 1. těsto
- Doba kynutí 2 těsta: 1,5 hodiny (zakryté) + 15 minut kynutí na plechu
- Chlebík před vložením do trouby ničím nepotíráme

Čas přípravy 1. těsta: 15 minut (v podstatě jen vážení)

Pečení: uprostřed trouby 20 minut na 230 °C + na 210 °C dalších 20 minut

Způsob přípravy: v robotu 15 minut

Náročnost: střední

Postup přípravy chlebové večky s cibulkou

Nejprve si připravíme 1. těsto

Do misky nalijeme 100 g vlažné vody, přidáme čajovou lžičku krupicového cukru a nadrobíme 8 g čerstvých kvasnic. Metličkou prošleháme, aby se kvasnice rozpustily.

Ke kvasnicím přisypeme 100 g mouky 00 a lžičkou vymícháme kašičku – kvas. Misku zakryjeme (ideální je misku vložit do mikrotenového sáčku a sáček zavázat). Necháme kynout 45-60 minut.

Po vykynutí připravíme 2. těsto.

Do mísy robota nasypeme obě mouky, rovnou čajovou lžičku soli a promícháme. Přidáme polévkovou lžíci řepkového oleje, polévkovou lžíci oleje z naložených sušených rajčat a vykynuté 1. těsto.

Zapneme robot a k surovinám postupně přiléváme 150 g vlažné vody. Robot necháme pracovat celkem 15 minut. Pokud se stane, že se vznikající těsto lepí ke stěnám, robot zastavíme, stěrkou těsto stáhneme do koule a robot pustíme znovu. Na poslední minutu k těstu přidáme vrchovatou lžíci osmažené cibuli a necháme jen zapracovat.



Hotové těsto stěrkou (nebo cukrářskou kartou) urovnáme v míse robotu do koule, lehce poprášíme moukou a zakryjeme potravinářskou folií. Necháme kynout 1,5 hodiny. V polovině kynutí těsto přeložíme.

Těsto pomocí stěrky přendáme z mísy na pomoučený papír na pečení. Lehce si potřeme dlaně olejem a těsto roztáhneme do délky a v polovině těsto proti sobě přetočíme.



Neupečený chlebík pomocí papíru na pečení stáhneme na lehce nahřátý plech. Necháme kynout ještě 15 minut. Ničím nepotíráme.

Pečení chleba

Zapneme troubu na 230 °C, horní i dolní ohřev. Když teplota v troubě dosáhne požadované teploty, na dno trouby vložíme pekáček s vroucí vodou. Plech s těstem vložíme doprostřed trouby a necháme péct 20 minut.

Pak teplotu snížíme na 210 °C. Chlebík se začne krásně barvit a dopékáme dalších 20–25 minut. Na poslední 3 minuty jsem zapnula horkovzduch. Kůrka chlebíku musí mít barvu lesního medu, na poklep musí zvonit.



Upečený chlebík přemístíme na mřížku a necháme zcela vychladnout.

V bytě to voní jako v pekárně a křupavé zakrojení do chlebíku je přímo rajský zvuk. S manželem jsme stáli u kuchyňské linky a krájeli jsme a ochutnávali pořád dokola.