

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Toastový chléb

Potřebné ingredience na toastový chléb

400 g hladké mouky
100 g pšeničné celozrnné mouky
15 g čerstvého droždí
10 g soli
20 g cukru krupice
20 g sušeného mléka
50 g másla
200 g mléka
125 g vody

+ olivový olej na pomazání

Forma na toastový chléb 30 x 9 cm s víkem (Můžeš také použít bez víka.)

Postup na toastový chléb:

- › Zahřej mléko a vodu, přibližně na 35 °C. Smíchej všechny ingredience dohromady. Opatrně, ať se droždí nedostane do kontaktu se solí. Přidej máslo, studené z lednice. Přidej tekutiny a hněteme na první rychlost asi 3 minuty. Poté hněteme vyšší rychlostí asi 7 minut. Chceme, aby se rozvinul lepek a dodal těstu větší pružnost a zároveň nadýchanost.
- › Pracovní plochu si potřij olejem, těsto slož a dej do mísy, aby bylo napnuté. Nech ho půl hodiny kynout. Formu na víko vymaž olivovým olejem. Pracovní plochu opět potřij olejem, těsto jemně přitlač, aby ven unikly všechny plyny.
- › Po odvzdušnění tvaruj těsto tak, že ho natáhneš na stejně velký obdélník jako formu. U toastového chleba netvaruješ procesem skládání jak je to u kváskového chleba, protože tím by se mohly vytvořit vzduchové kapsy, což by mělo za následek otvory uvnitř chleba, které nechceme.
- › Těsto vlož do formy, zavři víkem a nech asi hodinu kynout (čas je orientační). Po 30ti minutách zkontroluj, jak probíhá kynutí.
- › Zahřej troubu na 210 °C. Těsto by mělo dosáhnout zhruba 3/4 formy. Ne víc! Bylo by velmi obtížné ho vyndat z formy. (Pokud by nakynulo přeci jen více, potom peč bez víka. Nebude pak sice chleba úplně rovný, ale zase předejdeš problémům s vyklápěním z formy.)
- › Peč při 210 °C nejdříve 10 minut se zavřeným víkem. Poté sniž teplotu na 180 °C a peč dále 20 minut. Chleba vyjmi z trouby a ihned z formy a na plechu dopékej bez formy na 180 °C po dobu 5 minut. Vytvoří se krásná kůrka. Před krájením nech toastový chléb na plechu zcela vychladnout.