



## Domáci kláštorový chliebík a údený losos s chrenovo-redkvičkovým dipom

Na domáci kláštorový chlieb budete potrebovať:

4 g sušeného droždia, 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru, 5 g hladkej múky, 190 g teplej vody, 250 g hladkej múky

Na údeného lososa s chrenovo-redkvičkovým dipom:

100 g - BILLA škótsky údený losos, 2 lyžice mascarpone, 2 lyžice ricotty, zväzok čerstvej redkvičky, 2 lyžice kyslej smotany, 2 lyžice strúhaného chrenu, 1 lyžička cukru, 2 lyžice EV olivového oleja, soľ a čerstvo mleté čierne korenie, kôpor podľa chuti, trochu pažítiky, šťava z polovice citróna

Droždie, cukor, 5 g múky a teplú vodu spolu zmiešajte a nechajte odpočívať, kým nenapučí. Do čistej misy nasypete múku, soľ a zmiešajte ich dohromady. K múke prilejte napučané droždie a rukou riadne vymiešate veľmi lepkavé cesto. Nepridávajte ďalšiu múku. Cesto má byť lepkavé. Misu prikryte potravinovou fóliou a nechajte ho 15 minút odpočívať.

Po 15 minútach zložte fóliu, pripravte si misku s čistou vodou a jednu ruku v nej namočte. Podchytíte časť cesta navlhčenou rukou, potiahnite ho dohora akoby ste ho natáhovali a preložte na náprotivnú stranu misy. Toto opakujte po celom obvode cesta. Misu opäť prikryte a nechajte 30 minút odpočívať. Opäť si navlhčíte ruku a cesto prekladajte. Toto prekladanie opakujte dokopy päť krát každých 30 minút. Po piatom preložení cesta ho ihneď premiestnite na jemne pomúčenú podložku, prikryte utierkou a nechajte ďalších 15 minút odpočívať.

Cesto na podložke trochu rozťahnite po dĺžke, podberte cesto z dlhšej strany a preložte ho do stredu a jemne zatlačte. Podberte cesto z opačnej strany a tiež ho preložte do stredu. Cesto prstami zlepte a nechajte pod utierkou posledných 30 minút odpočívať.

Predhrejte rúru na 240 stupňov s prázdny hlbším plechom. Je to veľmi dôležitý krok. Rúra musí byť nahriata v momente keď budete cesto posledný raz prekladať.

Pred vložení chleba do rúry opäť podberte dlhšiu časť cesta z jednej strany, preložte ju do stredu a jemne zatlačte. Opakujte to isté na náprotivnej strane a ak je potrebné i na kratších stranách chleba. Cesto pomúčte a pomocou stierky ho obráťte na opačnú stranu tak, že zlepovaná strana bude položená na podložke. Do rozpáleného hlbšieho plechu vlejte hrnček vody (60% vlhkosť). Para, ktorá v rúre vznikne zabezpečí zlatistú a chrumkavú kôrku. Zároveň vložte do rúry plech s chlebom a ihneď dvierka rúry zatvorte. Po 15 minútach vytiahnite plech so zbytkom vody a stiahnite teplotu na 200 stupňov. Pečte ďalších 20 minút. Po vytiahnutí nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.

Na prípravu jednoduchej nátierky použijete lyžicu ricotty a lyžicu mascarpone. Dobré spolu vymiešajte, osoľte a okoreňte. Redkvičky nasekajte najjemno, zmiešajte ich s kyslou smotanou a chrenom, pridajte cukor a kôpor podľa chuti. Primiešajte 2 lyžice panenského olivového oleja, dochuťte soľou a korením a citrónovou šťavou. Nátierku naneste v hrubej vrstve na chlieb, poukladajte naň údeného lososa a prelejte chrenovo-redkvičkovým dipom. Dozdobte pažítkou.