

Jak skladovat chleba



Pokud chceme, aby chleba vydržel dlouho vláčný,

je dobré na to myslet už při jeho výrobě. Vláčnosti pomůžeme přidáním nastrouhané brambory (vařené či syrové) nebo lžice psyllia nabobtnané ve vodě, taktéž záparou např. z pohanky, dalším tipem je jako tekutinu použít podmásílí či kefír.

Upečený chleba musíme v první řadě nechat zcela vychladnout na mřížce. Dále doporučuji chleba skladovat zabalený do utěrky, řeznou plochou postavený na podložku a v uzavřeném prostoru (např. chlebník, skleněná nebo keramická nádoba, skříňka apod.). Takto vysychá přirozeně a vydrží dlouho čerstvý.

Někteří skladují chleba v plátěném či voskovaném pytlíku, jiní v mikrotenovém sáčku (ten má mnoho odpůrců, ale vzhledem k tomu, že kváskový chleba nemá sklony k plesnivění, nebála bych se toho zas až tak moc).

Kváskový chleba můžeme samozřejmě i zmrazit, já mrazím krajíce zbylého chleba, když upeču čerstvý, a použiji je, když chleba dojde a já ještě nemám upečený čerstvý, nebo mrazím kostičky vhodné do houskových knedlíků a na krutonky.

Tvrký chleba se dá použít i zpět do těsta: nakrájet na malé kousky a nechat přes noc rozmočít s trochou žitné mouky.

Rady a tipy sdílíme ve skupině Kváskové pečení na Facebooku:

<https://www.facebook.com/groups/kvaskovepeceni/>
