



PRÁZDNÝ PROSTOR

Kváskový chléb začíná základem, kterému se také říká kvas, zákvasek, omládek, preferment, nátěstek anebo – tak mu nejradši říkám já – taky matka. Existuje několik různých druhů základu, podle poměru vody a mouky, takže se můžete setkat s řidším a lepkavým, anebo tuhým a těžkým základem. Snažím se říct tohle: je víc způsobů, jak začít.

Jestli se chcete pustit do kváskového těsta, budete potřebovat čas – něco mezi týdnem a šesti měsíci, podle toho, jak moc jste trpěliví. Nejdřív si stanovte denní dobu, kdy máte pravidelně čas. Hodně lidí to dělá hned po probuzení anebo těsně před spaním. Také musíte být k dispozici dvanáct hodin poté, to je třeba vzít v potaz. K vytvoření základu smíchejte mouku a vodu – přibližně dvakrát víc mouky než vody – a směs hněťte, dokud nevznikne lepivá koule. Uschovejte ji do vzduchotěsné nádoby a nechte stát někde v teple. Za dvanáct hodin začne krmení.

Krmení základu spočívá v přidávání další směsi k již vytvořené směsi. Uplácejte proto další bochánek z mouky a vody

a smíchejte ho s původním bochánkem mouky a vody, který by v tuto chvíli měl být kornatý a zavadlý. Totéž se bude opakovat za dalších dvanáct hodin, tentokrát s vyšším podílem vody, a za dvanáct hodin znovu. Při třetím krmení se začnete zbavovat části základu. Je živý a roste a polovina musí vždy pryč. Tímto způsobem pokračujte další dva dny.

Teď si musíme promluvit o bublinách. Po několika dnech krmení základu si všimnete bublinek a možná i zvláštního zápachu. A bude to jenom horší. Na váš základ zaútočily bakterie a ty produkují plyn. Dodržujte krmení po dvanácti hodinách. Když těsto začne páchnout nakysle a mezi krmením se jeho velikost začne dvojnásobit, jste připraveni na další krok. Ze všeho nejdřív si uvolněte prostor v ledničce.

Odeď byste své těsto měli krmit pouze jednou týdně, pokaždé ho rozpůlíte a půlku dát pryč. Když ho vytáhnete z jeho nového příbytku v ledničce, může být potažené tenkou vrstvou hnědé tekutiny. Říká se jí taky kvas; je alkoholická a nesmí se pít. Jestli jí máte moc, odlejte ji. Jestli jen trochu, vmíchejte ji do základu. Pamatujte, základ určuje chuť.

Za nějaký čas můžete začít uvažovat o pečení. Budete potřebovat další mouku a vodu, taky máslo, sůl, med a samozřejmě základ. Smíchejte hrnek základu se zbytkem tekutých ingrediencí. Suché ingredience smíchejte zvlášť a pak obojí spojte. Hnětete těsto, až vás budou bolet zápěstí. Jde vám to skvěle. Nechte těsto vzejít někde v teple, přibližně na dvanáct až dvacet čtyři hodin.

Těsto teď bude obrovské a bude potřeba ho ručně zpracovat, aby trochu spadlo. Když bude všechn vzduch pryč, vytvarujte těsto do hladké kopule a vložte do trouby. Chcete-li křupavou kůrku, postavte vedle něj misku vody. Chcete-li hodně

křupavou kůrku, potřete těsto vaječným žloutkem. Pečte pětadvacet minut.

Se zbytkem základu můžete naložit několika způsoby. Můžete ho dál krmit, odstraňovat přebytek a péct chleba, kdykoli to na vás přijde. Můžete ho dál krmit a přebytek dávat přátelům. Nebo ho můžete vyhodit, protože už máte dost. Není to pro každého a možná to není pro vás.

A ještě něco: je to upatlaná práce a těsto budete mít všude.



Krátce po svých osmadvacátých narozeninách jsem se cestou z práce zastavila v kavárně. Měla jsem hlad a nechtěla čekat do večere. Bylo tam horko a narváno, dlouhá fronta se kroutila kolem stolů obsazených převážně vousatými muži ve flanelových košilích, zoufale zírajícími do svých MacBooků Pro.

Zařadila jsem se na konec fronty a snažila se zklidnit dech. Sáhla jsem si na čelo, které se mezitím začalo potit. Bylo mi trochu úzko, jako obvykle, když jsem v malém prostoru. Natáhla jsem krk, abych zjistila, kde vzít ty hnědé jídelní lístky, co každý žmoulá, a uviděla jsem prázdný stojan stejně bronzově hnědé barvy jako zbytek místnosti. Fronta se pomalu hýbala vpřed. Začala jsem přemýšlet, co si dám. Když jsem dohlédla na pečivo a muffiny, zamžourala jsem, abych zjistila, co je v nich. Nesnáším vlašské ořechy a rozinky, což z nákupu pečiva či muffinů dělá ošemetnější podnik, než je nezbytně nutné. Měli banánové muffiny se slaným karamellem, které vypadaly veliké, baňaté a syté, a pak skořicové šneky štědře potřené polevou, ale nebylo vidět, jestli je ještě něco uvnitř. Další člověk opustil

pult s kávou a hnědým papírovým sáčkem v ruce. V břiše mi začalo kručet.

Za mnou se řadili další lidé. Nějaká paní do mě vrazila a já se jí omluvila. Ona se omluvila mně. Ale já se omluvila znovu, abych její omluvu převážila, snad z úcty.

„Měla jsem postupovat se zbytkem fronty,“ řekla jsem.

„Já se měla dívat, kam šlapu,“ trvala na svém.

„Jsem pitomá,“ já na to.

„Ne, to já,“ řekla ona a pak ještě jednou, důrazněji. „To já jsem pitomá.“

Přede mnou už byli jen dva lidi. Začala jsem si trénovat, co řeknu – snažila se vymyslet co nejefektivnější a neúspornější způsob, jak se zeptat, jestli ten muffin obsahuje ořechy, jestli jsou v tom šneku ukryté rozinky. Přemýšlela jsem, jak se rozhodnu v závislosti na těchto dvou proměnných. Jak si pak honem objednáám a k tomu požádám o kávu – s oříškovým sirupem. Ta poslední část mi dělala trochu starosti. Otravný dodatek.

„Jsou v tom muffinu vlašské ořechy?“ zeptám se a počkám na odpověď.

„A jsou v tom skořicovém šneku nějaké rozinky nebo tak?“ doptám se.

Podle toho, jak to dopadne, řeknu: „Můžu poprosit ten banánový muffin se slaným karamel?“ [nebo] „Můžu poprosit skořicový šnek?“

A pak: „A k tomu poprosím ještě latté s oříškovým sirupem,“ což jsem rychle upravila na: „A k tomu ještě poprosím velké latté s oříškovým sirupem,“ v souladu s dostupným názvoslovím daného podniku, viditelným na tabuli nad pultem. V duchu jsem zrychlila tempo, jakým požádám o oříškový sirup, a doufala, že se mi totéž podaří, až nadejde čas.

Další zákazník odešel s kávou a hnědým papírovým sáčkem. Byla jsem skoro na řadě. Muž přede mnou přešel k pultu. Zaklonil se a strčil ruce do kapes. Zíral na tabuli nad sebou. Zíral na ni dlouho: vydával u toho takové ty tiché zvuky, jaké člověk dělá, když se o něčem rozhoduje. Nasál vzduch skrz zuby. Zamlaskal.

„Jaká máte rostlinná mléka?“ zeptal se paní za pultem.

„Sójové a mandlové,“ dopověděla. „Myslím.“

„Jo,“ řekl. „Jo.“

Ještě chvíli se díval na tabuli.

„Rýžové nemáte?“ zeptal se.

„Myslím, že ne,“ řekla. „Ale podívám se.“

Otočila se, dřepla si k lednici a důkladně ji prozkoumala. Měli jen sójové a mandlové. Všichni to viděli. Ona však dál prohledávala lednici. Přeskládávala věci z místa na místo.

„Bohužel,“ řekla, když se napřímila a položila na pult krabici sójového a krabici mandlového mléka, aby muži ukázala, že se snaží.

„Hmmm,“ zabručel a znovu se zadíval na tabuli.

„Jaké máte bylinné čaje?“ zeptal se.

Znovu se otočila za sebe a podívala se na tabuli, na kterou jsme všichni, úplně všichni ve frontě, včetně toho muže, jasně viděli.

„Z černých máme English Breakfast a Earl Grey. Pak mátoový. Zelený. S citronem a zázvorem. S citronovou trávou. Chai. A malinový.“

„Jo,“ řekl muž. „Dobrá.“

Na chvíli vyndal ruce z kapes a spustil je podél těla.

„Asi si dám ten s citronovou trávou,“ pronesl a na každé slabice každého slova si dal mimořádně záležet.