

Bílý chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- droždí 20 g
- mléko 1 hrnek
- hladká mouka 1 kg
- cukr krystal 1 lžička
- sůl 2 lžička
- celý kmín 1 lžíce
- ocet 1 lžíce
- voda 60 ml

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do mísy nasypeme trochu mouky, přilijeme teplé mléko, rozdrobíme kvasnice a počkáme, až vzejde kvásek. Pak přidáme zbytek mouky a ostatní suroviny. Vše smícháme a vytvoříme těsto, které necháme na teplém místě kynout asi 1,5 hodiny. Po vykynutí těsta podle vlastních představ tvarujeme bochník.

Na plech nasypeme trochu hladké mouky, na ni položíme připravený chléb a dáme do trouby vyhřáté na 150 °C. Pomalu pečeme asi 40-50 minut. Přibližně po 20 minutách pečení jej potřeme vodou.