

Domácí chleba

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 12

- hladké mouky 1 kg
- droždí 43 g
- sůl 3 lžíce
- drobký ze staršího chleba 0.5 balení
- kmín 0.5 lžička
- vlažná voda 750 ml
- sádlo 1 lžička

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Do mísy dáme hladkou mouku, okmínujeme, osolíme, přidáme rozmixované chlebové drobký, kvásek. Zalijeme vlažnou vodou a vypracujeme těsto. Těsto musí být hustší asi jako na houskové knedlíky a necháme kynout asi 1 hodinu. Pak těsto dáme do pekáče vymazaného sádlem a pečeme v troubě asi 45 min. Těsto na pekáči ještě posypeme trochou hladké mouky.