

Domácí pivní chléb

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mouka hladká 1 kg
- droždí 100 g
- pivo 500 ml
- kmín 2 lžička
- sůl 2 lžička
- voda 100 ml

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do větší mísy nasypeme mouku, přidáme droždí a vlažnou vodu, necháme vzejít kvásek. Přidáme mírně ohřáté pivo, sůl a kmín. Uhněteme těsto a necháme ho v teple kynout asi 30 minut. Vykynuté těsto přendáme na plech vyložený pečicím papírem nebo do jiné vhodné formy a necháme kynout dalších 30 minut. Potom ho vložíme do vyhřáté trouby. Chléb pečeme 30 minut při maximální teplotě, dále při mírné teplotě asi hodinu až hodinu a půl. Během pečení chléb potíráme slabou octovou vodou.