Bramborový chléb II.

Kategorie: Ostatní

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 1

- žitná mouka 1 kg
- droždí 42 g
- vařené brambory 3 ks
- voda 2 dl
- cukr 1 lžička
- kmín 1 lžíce
- sůl 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. V části vlažné vody rozmícháme droždí se lžičkou cukru, mouky a necháme vzejít kvásek
2. V míse smícháme žitnou mouku, nastrouhané vařené brambory, sůl, kmín, vzešlý kvásek, podle potřeby přilijeme zbylou vlažnou vodu a zpracujeme husté hladké těsto, které necháme na teplém místě dobře vykynout
3. Z těsta vytvarujeme bochník, položíme ho na pomoučený plech, posypeme kmínem, fenyklem, vložíme do předehřáté trouby na 220 °C, po chvíli teplotu snížíme na 180 °C a chléb za občasného potírání pivem nebo vodou pečeme asi 1 hodinu
4. Pak troubu vypneme a chléb v ní necháme ještě 15 minut dojít.