

Domácí chléb

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mouka pšeničná 500 ml
- mouka žitná 500 ml
- sůl 1 lžíce
- semínka sezamová 1 lžíce
- kmín drcený 1 lžička
- droždí 30 g
- voda octová 300 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku, sůl, semínka a kmín promícháme, přidáme droždí a ze všeho ve 300 ml horké vody zaděláme těsto. Necháme hodinu kynout. Pak na vále vytvoříme chlebový bochánek.

Plech vysypeme moukou. Položíme na něj bochánek a dáme do trouby.

V horkovzdušné troubě pečeme při 180 °C asi jednu hodinu. Každých 20 minut pomažeme povrch octovou vodou. Kůrka pak bude hezky křupavá. Po upečení necháme chléb vychladnout a teprve potom ho můžeme krájet.