

Celozrnný chléb s chlebovou formou Lékué

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- celozrná pšeničná mouka 250 g
- pšeničná mouka 50 g
- vlažná voda 165 ml
- sůl 1 lžíce
- kvasnice 5 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Všechny suroviny promíchejte v chlebové formě Lékué a zpracujte v homogenní hladké těsto. Zakryjte utěrkou a nechte hodinu odpočinout při pokojové teplotě. Poté těsto znovu zpracujte, přikryjte a nechte odpočinout dalších 30 minut. Těsto už jen lehce prohnětte, zformujte do tvaru bochánku, přikryjte a nechte hodinu a půl kynout. Poté formu uzavřete a vložte do předehřáté trouby. Pečte 25-30 minut při 220 °C. Po upečení nechte chléb v klidu pozvolna vychladnout.