

Domácí chléb pečený v troubě

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Mouka 500 g
- Teplá voda 450 ml
- Droždí 1 kostka
- Sůl 2 lžička
- Ovocný ocet 2 lžíce
- Semínka 150 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Výše zmíněné ingredience smíchejte, těsto dejte do olejem vymazané skleněné (silikonové) formy, zakryjte a bez kynutí vložte do NEpředehřáté trouby, pečte dle potřeby 60-80 min. na 200 stupňů. Chléb na fotografii jsem pekla z 250 g žitné a 250 g pšeničné mouky, smíchala jsem lněná, slunečnicová, sezamová a dýňová semínka + sóju. Většinu jsem nasypala do těsta a zbytek napovrch (jen doporučuji trochu uplácat, ať vám po upečení všechna neopadají jako mně při prvním pokusu). Lze péct i bez semínek (stačí nahradit stejným množstvím = 150 g mouky) Aby chléb změkkl, doporučuji nechat po upečení chvíli odpočinout.