

Ořechový chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Podmáslí 375 ml
- Droždí 20 g
- Med 2 lžička
- Pšeničná celozrnná mouka 250 g
- Žitná mouka 250 g
- Sůl 1 lžička
- Rozpuštěné máslo 30 g
- Vlašské ořechy 100 g
- Plnotučné mléko 3 lžíce

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ve vlažném podmáslí rozmíchejte droždí s medem a 3 lžícemi celozrnné mouky. Obě mouky prosejte a smíchejte se solí a máslem. Přidejte podmáslí a uhnětte hladké pružné těsto. Podle potřeby přidejte trochu mouky nebo podmáslí. Nakonec zapracujte nahrubo nasekané ořechy (část jich můžete nechat úplně nenasekaných). Překryjte a nechte na teplém místě asi hodinu kynout, těsto zhruba zdvojnásobí objem. Plech vyložte pečicím papírem. Z těsta vytvarujte bochník a položte na plech, použít můžete samozřejmě i ošatku nebo formu na chleba. Povrch třikrát lehce našikmo nařízněte a nechte v teple ještě 15 minut kynout. Mezitím troubu předehřejte na 220°C. Bochník potřete troškou mléka. Pečte asi 50 minut dozlatova. Krájejte až vychladlý, aby se těsto nesrazilo.

