

Domácí chleba bez hnětení

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sušené droždí 0.5 lžička
- hladká mouka 3 hrnek
- celý kmín 1 lžička
- žitná mouka 1 hrnek
- sůl 2 lžička
- vody 2 hrnek
- ocet 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Postup: všechny ingredience pouze smícháme, nehněteme, zalijeme 2 hrnky vlažné vody. Vznikne řidší lepivé těsto, které přikryjeme folií, postačí igelitka. Necháme 12-16 hodin pomalu kynout. (Opravdu jsem se nespletla). Po 12-16 hodinách zasypeme moukou a pomalu prohněteme měchačkou, nebo stěrkou od stran misky a vylijeme na víc pomoučněný vál, párkrát přeložíme těsto přes sebe jako obálku (nehněteme) pokusíme se vytvořit bochánek a vrátíme do misky, dáme dál kynout. Cca na 1 hodinu.

Pustíme si troubu na cca 230°C (plynová 250°C) stupňů, každá peče jinak - to musíte vychytat. Vezmeme hrnec cca 25cm v průměru, litinový nebo smalt s rovnými stěnami (pokud by se nahoru zužoval, chleba nevyndáte) a dáme na 30 minut i s poklicí pořádně nahřát do trouby (dodržuje

čas,vyplatí se to). Po 30 minutách do hrnce vyklopíme nakynulé těsto, přiklopíme pokličkou a pečeme (230-240°C) 30 minut.

Nakonec sundáme poklici a dopečeme cca 30 min. bez poklice aby se chléb pěkně zabarvil.