

Chléb pečený v kastrolu

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 1.5 hrnek
- sušené droždí 2 lžička
- sůl 2 lžička
- drcený kmín 2 lžička
- hladká mouka 3 hrnek
- slunečnicová semínka 1 hrst

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Domácí chléb, jehož pořizovací cena je asi 15 Kč. K pečení není potřeba pekárna. Těsto na tento chléb kyne nejméně 8 hodin. Proto je vhodné si těsto připravit před odchodem do práce a po příchodu z práce už jen chleba upéct. Nebo těsto připravit večer, nechat kynout přes noc a upéct v sobotu ráno.

Do mísy nasypeme hladkou mouku, nemusí být chlebová. Přidáme sůl, sušené droždí, drcený kmín, semínka a nasucho promícháme. Zalijeme vodou a lehce promícháme. Do těsta lze libovolně přidat česnek, nebo cibuli, škvarky. Mísu překryjeme utěrkou nebo víkem a necháme nejméně 8 hodin stát.

Potom těsto vyklopíme na pomoučněný váh a prsty roztáhneme na placku asi 3 - 4 cm vysokou. Asi 30 minut necháme odpočívat. Těsto složíme na třetiny - z vrchu dolů a zespoda nahoru. Pak zprava

doleva a zleva doprava. Zakryjeme utěrkou a necháme znovu 30 minut odpočívat.

Troubu 30 minut vyhřejeme na 230 °C i s pekáčem nebo hrncem s poklicí vhodným do trouby. Těsto vložíme do suché teplé nádoby, posypeme semínky a pečeme zakryté 30 minut. Potom sundáme víko a pečeme ještě 15 minut. Upečený chléb v kastrolu necháme vychladnout.

Chléb pečený v kastrolu po vychladnutí nakrájíme. Vynikající je s máslem a se solí.