

Voňavý domácí chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- hladká mouka 1 kg
- cukr 1 kostka
- droždí 1 kostka
- kmín 1 lžička
- vlažná voda 500 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z droždí, trochy teplé vody a cukru necháme vzejít kvásek.

Do kvásku přimícháme mouku smíchanou se solí a kmínem a zbylou vodu. Tu dáváme podle vlhkosti mouky. Vypracujeme těsto a necháme jej vykynout.

Posypeme plech hladkou moukou a vytvoříme bochník. Odstraníme přebytečnou mouku z plechu, chleba potřeme vodou se solí a pečeme nejdříve na 200 °C asi čtvrt hodiny a pak ztlumíme na 150 °C a pečeme ještě třičtvrtě hodiny.

Voňavý domácí chléb podáváme jako přílohu podle chuti