

Kmínový pšenično-žitný chléb z domácí pekárny

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- sůl 2 lžička
- červený vinný ocet 2 lžíce
- celý kmín 1 lžíce
- cukr moučka 1 lžička
- chlebová pšeničná mouka 450 g
- vlažná voda 500 ml
- sušené droždí 7 g
- žitná chlebová mouka 250 g
- rostlinný olej 2 lžíce

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

ngredience vložíme do nádoby v pekárně od tekutých po suché. Do středu mouky utvoříme důlek a do něj vsypeme kvasnice. Důlek zahrneme. Na jednu stranu dáme sůl a na druhou cukr. Po zaznění zvukového signálu přidáme kmín.

V pekárně zapneme program "základní", velikost velký a kůrka tmavá.

Po upečení kmínový pšenično-žitný chléb vyjmeme a necháme na mřížce v utěrce vychladnout.

Kmínový pšenično-žitný chléb z domácí pekárny podáváme podle chuti.