

Chleba s acidem z domácí pekárny

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- slunečnicová semínka 1 hrst
- drcený kmín 1 lžíce
- sůl 1 lžíce
- žitná chlebová mouka 250 g
- sušené droždí 1 balíček
- cukr krupice 1 lžička
- koření na chleba 1 lžíce
- acidofilní mléko 400 ml
- celý kmín 1 lžička
- hladká mouka 250 g
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do pekárny nalijeme mléko a olej, přidáme žitnou i hladkou mouku a zasypeme kořením. Do jednoho rohu nasypeme sůl a do druhého cukr a droždí. Pekárnu nastavíme na program KLASIK, velikost menší, kůrka střední.

Po zvukovém signálu (pípání) přidáme semínka.

Po dopečení necháme chleba s acidem z domácí pekárny 5 minut v otevřené pekárně a pak vyklopíme a necháme vychladnout.

Chleba s acidem z domácí pekárny podáváme podle vlastní chuti.