

Domácí chléb 3

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- voda 1 ks
- mouka 1 ks
- **těsto**
- sůl 1 lžíce
- droždí 1 kostka
- ocet 4 lžíce
- hladká mouka 1 kg
- kmín 1 lžíce

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy nasypeme 1/3 mouky, uděláme důlek, do kterého nalijeme vlažnou vodu, rozdrobíme kostičku droždí a cukr. Prohněteme těsto a necháme asi 20 minut kynout.

Pak přidáme další 1/3 mouky, vodu, opět proděláme a necháme kynout. Je lepší mít tento kvásek řidší. Nakonec přisypeme zbytek mouky, sůl, kmín, ocet a podle potřeby vlažnou vodu tak, abychom měli vláčné těsto, které drží tvar. Těsto důkladně proděláme a necháme 1 hodinu kynout na teplém místě.

Poté těsto znovu propracujeme, několikrát s ním uhodíme o vál a vytvarujeme bochánek, který necháme kynout 20 minut na pomoučněné ošatce.

Mezitím si přehřejeme troubu na 210 °C. Vykynutý bochánek přendáme na jenom pomoučněný plech, potřeme ho vodou a pečeme 1 hodinu. Po upečení chléb opět potřeme vodou a necháme vychladnout.

Postup je velmi zdlouhavý, ale věřte, že tenhle domácí chléb opravdu za to stojí. Můžeme přidat 1lžíci anýzu. Chléb je potom ještě voňavější. Mám ale zkušenost, že ne každý ho snáší.