Bílý bramborový chléb

Kategorie: Ostatní

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 8

- mléko 250 ml
- bramborová kaše 250 g
- sůl 1 ks
- polohrubá mouka 500 g
- aktivní sušené droždí 1 balíček
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mouku prosejeme, promícháme s droždím a osolíme. Postupně vmícháme studenou bramborovou kaši, mléko a vše zpracujeme v hladké těsto.

Těsto potřeme olejem a necháme na teplém místě asi 1 hodinu kynout. Když těsto zdvojnásobí svůj objem, opět ho prohněteme, rozdělíme na poloviny a vložíme do dvou chlebových forem. Povrch potřeme olejem a necháme ještě dalších 30 minut vykynout.

Chleba zapečeme v horké troubě při 230 °C asi 10 minut, potom teplotu snížíme na 200 °C a upečeme dorůžova. Hotový chléb vyjmeme z formy a necháme na mřížce vychladnout.

Domácí bílý chléb z bramborové kaše výborně chutná s tvarohovými pomazánkami, s máslem a medem či s domácí zavařeninou.