

Chutný tmavý chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- celozrnná pšeničná mouka 250 g
- sušené droždí 1 balíček
- sůl 1 lžice
- hladká mouka 250 g
- **podle chuti**
- kmín 1 ks
- **podle potřeby**
- vlažná voda 350 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Celozrnnou pšeničnou mouku a hladkou mouku prosejeme do větší mísy. Do mísy přidáme sušené droždí, sůl, kmín a podle potřeby vlažnou vodu. Vodu přiléváme pomalu, nemusíme dát všechnu.

Těsto hněteme do takové konzistence, aby se nám přestalo lepit na mísu. Nelepkavé těsto poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout, dokud se nám nezdvojnásobí (přibližně hodinu).

Připravené těsto ještě jednou propracujeme. Vytvoříme bochník, který přendáme na plech vyložený pečícím papírem a přikrytý bochník necháme ještě jednou na 30 minut kynout.

Bochník potřeme vodou a vložíme péct do trouby předehřáté na 180 °C asi 50 - 60 minut. Upečený tmavý chléb ještě horký přikryjeme navlhčenou utěrkou a necháme vychladnout.

Chutný tmavý chléb nakrájíme a podáváme obložený naší oblíbenou uzeninou.