

Domácí obyčejný chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- polohrubá mouka 1 hrnek
- žitný kvásek 100 g
- hladká mouka 2 hrnek
- drcený kmín 2 lžička
- mouka na domácí chléb 1 hrnek
- sůl 2 lžička
- voda 2 hrnek

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy vsypeme polohrubou, hladkou a mouku na domácí chléb, osolíme a okmínujeme. Pak přidáme kvásek a vodu. Nemáme-li kvásek, dáme lžičku sušeného droždí. Promícháme jen tak, aby se směs spojila. Zakryjeme a necháme v klidu 12 hodin kynout. Pak těsto v míse jen promícháme a necháme podle času 3 - 6 hodin dál kynout.

Z pečicího papíru si vystříhneme kolo o průměru dna hrnce, ve kterém budeme chléb péct. Hrnc s poklicí vložíme do trouby, zapneme ji na 250 °C a 30 minut hrnec rozpalujeme. Obyčejný chléb jsem pekla v zapékacím hrnci z varného skla. Pak z hrnce sundáme pokličku, dovnitř vložíme pečicí papír a s pomocí stěrky vlijeme těsto. Do trouby dáme kastrůlek s vodou. Pod pokličkou pečeme chléb 30 minut. Pak odkryjeme a dopékáme 15 - 25 minut podle toho, jak vybarvenou kůřičku chceme. Je

dobré nechat chléb chladnout na mřížce pod čistou utěrkou.

Domácí obyčejný chléb podáváme podle chuti.