

Domácí chléb nejen z pekárny

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 2 hrnek
- žitná mouka 2 hrnek
- kmín 2 lžička
- sušené droždí 1 balíček
- sůl 2 lžička
- vlažná voda 2 hrnek

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do pekárny nalijeme vlažnou vodu. Nasypeme prosáté mouky, rozdrobíme droždí a přidáme sůl a kmín.

V pekárně dáme program základ. V míse necháme těsto kynout 1 hodinu. Pak těsto vyklopíme, vyválíme šišku, kterou dáme do ošatky a necháme ještě kynout.

Domácí chléb pečeme v úplně vyhřáté troubě asi 45 minut. Pak teplotu zmírníme na 180 °C a chléb dopečeme.

Upečený domácí chléb necháme vychladnout, můžeme jej krájet na plátky a konzumovat.