

Chléb od tety Věry

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 2 hrnek
- hladká mouka 1.5 hrnek
- sůl 2 lžička
- žitný kvásek 100 g
- mouka na domácí chléb 1 hrnek
- mletá sladká paprika 1 lžička
- polohrubá mouka 1.5 hrnek
- drcený kmín 2 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy vsypeme hladkou, polohrubou a mouku na domácí chléb. Přidáme sůl, kmín, papriku. Promícháme, uděláme důlek a do něj vlijeme kvásek a vodu, vše řádně smícháme, přikryjeme a necháme kynout 18 hodin. Po 12 hodinách těsto v míse jen promícháme a necháme kynout dál.

Půl hodiny před pečením dáme do trouby hrnec s poklicí a zapneme troubu na vysokou teplotu. Doporučuji si předem vystříhnout z pečicího papíru kolo o průměru velikosti dna hrnce. Předejdeme tak případnému připečení a máme jistotu, že chléb z hrnce lehce vyklopíme. Po nahrátí sundáme poklici, vložíme papír a pomocí stěrky vlijeme těsto, zakryjeme poklicí a necháme půl hodiny péct. Pak odkryjeme, dolů do trouby můžeme dát kastrůlek s vodou a chléb dopečeme. Můžeme i trochu

snížit teplotu z 250 °C na 220 - 200 °C. Trvá to podle teploty 20 - 30 minut.

Upečený chléb od tety Věry necháme na mřížce vychladnout. Má skvělou chuť, křupavou kůrčičku a provoní celý byt.

Celá práce se vejde do 10 minut bez kynutí. Pokud je těsto vykynuté, můžeme chléb od tety Věry péct i dříve (14 hodin). Trochu mi vadilo při tom překládání těsta na pomoučněném vále, že někdy po upečení byly na řezu chleba znát stopy mouky. Takto je recept jednodušší a chlebiček na řezu perfektní.