

Domácí chléb bez domácí pekárny

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- hladká mouka 3 hrnek
- voda 1.5 hrnek
- sušené droždí 2 lžička
- sůl 2 lžička
- drcený kmín 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Mouku smícháme s droždím, kmínem a solí. V případě chlebové mouky je těsto hutnější. Osobně dávám 1,5 hrnku hladké a 1,5 hrnku chlebové žitné mouky. Přidáme vodu a uděláme těsto, které necháme kynout na teplém místě 8 - 12 hodin. Pokud necháme kynout méně (asi 6 hodin), nebude tak vykynuté a chléb bude hutnější.

Po 8 - 12 hodinách těsto vylijeme na hodně pomoučněný vál a uděláme z něj placku asi 2 - 4 cm silnou. Necháme 15 minut kynout a poté těsto poskládáme na třetiny (seshora, zespoda, zleva a zprava). Do těsta je možné přidat cibuli, česnek, bylinky apod.

Chleba necháme kynout 30 minut a poté zapneme troubu, ve které vyhřejeme pekáč i s pokličkou. Po dalších 30 minutách vložíme těsto do pekáčku a pečeme 30 minut s pokličkou, potom pečeme ještě 15 minut bez pokličky. Osobně pečů v pekárně, těsto nechávám také hodinu kynout a pekárnu si

chvíli předtím zapnu, aby byla rozeřtá. V pekárně chléb peč 60 minut.

Domáci chléb bez domácí pekárny po vychladnutí krájíme a podáváme podle chuti k různým pokrmům.