

Chléb s bramborami

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mouka polohrubá 500 g
- sůl 1 ks
- droždí 10 g
- voda 250 ml
- brambory 100 g
- kmín 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z vlažné vody, droždí, lžičky mouky a lžičky strouhaných brambor zaděláme kvásek a necháme 12 hodin stát. Pak přidáme trochu vlažné vody, mouku, strouhané brambory, sůl a kmín a důkladně propracujeme středně tuhé těsto. Vytvarujeme z něj bochník a necháme ho ještě 15 minut kynout. Pečeme ve vyhřáté troubě, po upečení potřeme rozpuštěným tukem.