

Domácí chléb z pekárny

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- droždí 42 g
- voda 250 ml
- hladká mouka 500 g
- cukr krupice 1 lžička
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do nádoby na pečení nalijeme vodu. Přidáme mouku, droždí, cukr a sůl.

Domácí pekárnu uzavřeme a zapneme na program basic, případně program 1.

Upečený domácí chléb vyjmeme a můžeme jíst.