

Yvetin chléb z domácí pekárny

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- kmín 2 lžička
- droždí 1 lžička
- voda 300 ml
- sůl 2 lžička
- cukr 2 lžička
- hladká mouka 500 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Do pekárny nalijeme vodu, přidáme mouku, sůl, cukr, kmín a nakonec instantní kvasnice. O víc se nemusíme starat.

Pekárna umíchá těsto, nechá chléb vykynout a upeče. Peče se na základním programu asi 2 hodiny podle typu pekárny.

Yvetin chléb z domácí pekárny nakrájíme na plátky a podáváme podle chuti.