

Chleba z pekárny

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sušené droždí 1 balíček
- hladká mouka 500 g
- cukr krupice 1 lžíce

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Svaříme si v kastrůlku 400 ml vody se 2 lžičkami drceného kmínu, 2 lžičkami soli, 1/2 lžícemi octa a necháme vychladnout.

Takto dochucenou vodu dáme do pekárny, přidáme mouku, do jednoho rohu dáme cukr, nahoru do mouky uděláme důlek a přidáme kvasnice.

Pekárnu zapneme na program KLASIK a na chleba velikost 1 - tmavý.

30 minut před koncem pečení chleba potřeme osolenou vodou. Doba přípravy chleba v domácí pekárně je 3,5 hodiny.