

Domácí arabský chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- voda 4 lžíce
- čerstvé droždí 1 kostka
- hladká mouka 1 kg
- cukr krupice 1 špetka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

V misce smícháme trochu vody s cukrem a droždím, z těchto surovin necháme vzejít kvásek.

Do větší mísy prosejeme zbytek mouky, maličko osolíme a smícháme se vzešlým kváskem. Vypracujeme vláčné těsto na arabský chléb.

Vykynuté těsto na pomoučněném válu rozdělíme na osm bochánků a necháme kynout ještě dalších 10 - 15 minut. Potom bochánky rozválíme na placky a necháme ještě 30 minut odpočinout.

Domácí arabský chléb pečeme v troubě předehřáté na 200 °C, ale jen krátce. Po upečení jsou nafouklé a lesklé, po vychladnutí splasknou, jsou duté a jemné.

Domácí arabský chléb podáváme jako hlavní chod i přílohu.