

Obyčejný bílý ošatkový chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 9

- sůl 2 lžička
- čerstvé droždí 21 g
- vlažná voda 250 ml
- cukr krystal 1 lžička
- hladká mouka extra speciál 00 500 g

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

Do mísy robota prosejeme hladkou mouku extra speciál 00 a promícháme se solí. Do jamky v mouce rozdrobíme čerstvé droždí, posypeme cukrem krystal, zalijeme vlažnou vodou a necháme vykynout kvásek - asi 15 minut.

Potom mísíme v robotu nejprve na rychlosti č. 1 asi 10 minut a na rychlosti č. 2 ještě 4 minuty, až dostaneme hladké, lesklé, pružné, nelepivé a poloměkké těsto, které dáme do pomoučněné kulaté ošatky, pomoučneme i vrch těsta, přikryjeme čistou utěrkou a necháme v teple vykynout do dvojnásobného objemu - asi 1 hodinu.

Vykynuté těsto vyklopíme na plech vystlaný teflonovou fólií, vložíme péct do trouby vyhřáté na 230 °C, pečeme na funkci horní a dolní ohřev s ventilátorem při této teplotě 10 minut, teplotu snížíme na 190 °C a pečeme ještě 45 minut, přičemž na spodek trouby jsme dali hrneček s horkou vodou, aby se

během pečení vytvořila pára.

Upečený obyčejný bílý ošatkový chléb vybereme, necháme úplně vychladnout a až po vychladnutí pokrájíme na krajíce. Jde o jednoduchý, ale velmi chutný obyčejný chléb s měkkou střídkou a křupavou kůrkou