

Domácí chleba

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na potřetí**
- voda 1 ks
- ocet 1 ks
- **podle potřeby**
- hladká mouka na vysypání 1 ks
- **těsto**
- hladká mouka 5 hrnek
- sůl 2 lžička
- vlažná voda 2 hrnek
- droždí 1 balíček
- vlažné mléko 3 lžíce
- cukr 1 ks
- kmín 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku, sůl, cukr, kmín, vodu, mléko a droždí smícháme a necháme kynout zhruba hodinu.

Až nám těsto vykyne, připravíme si nádobu na pečení, do které dáme na dno jenom mouku (žádný olej). Pak necháme rozpálit troubu a mezitím těsto na chléb vysypeme a jenom mokřýma rukama

upravíme. Dáme na mouku, kterou jsme si vysypali nádobu, ještě necháme 20 minut kynout.

Do hrnku si dáme vodu a ocet a těsně před vložením do trouby ho jen zlehka potřeme, aby nám těsto nespadlo dolů. Pak těsto vložíme do trouby a zprudka pečeme 5 - 10 minut, pak úplně pomalu dopékáme asi tak 45 minut. Během pečení párkrát domácí chleba potřeme s vodou a octem.