

Chléb bez hnětení

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 1.25 hrnek
- sušené droždí 1 balíček
- hladká mouka 3 hrnek
- sůl 1 lžička
- drcený kmín 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V míse smícháme 3 hrnky hladké mouky, 1 lžičku soli, 1 lžičku drceného kmínu a sáček sušeného droždí. Přilijeme 1,25 hrnku studené vody a směs promícháme. Přikryjeme utěrkou a necháme kynout asi 6 - 8 hodin.

Vykynutou směs přendáme na pomoučněný vál, těsto roztáhneme na obdélník o síle asi 2 cm a přeložíme na třetiny - jednu třetinu na vrchní část placky, druhou třetinu pod placku. Takto přeložené těsto necháme 1/2 hodiny odpočinout. Současně přehřejeme troubu na 225 °C a vložíme do ní hrnec nebo pekáček i s poklicí a necháme důkladně rozpálit. Po půl hodině přendáme těsto do rozehřátého hrnce, přiklopíme poklicí a pečeme 30 minut přikryté a 15 minut bez pokličky.

Předtím, než dáme chléb do trouby, můžeme vršek posypat kmínem nebo různými semínky. Pekařskou sůl nedoporučuji, povrch zvlhne a kůrka není křupavá. Samotná příprava je velmi rychlá.

Ráno před odchodem do práce zamícháme a po příchodu domů upečeme.

Chléb bez hnětení konzumujeme podle chuti.