

Chlebová placka - arabský chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- hladká mouka 600 g
- voda 4 dl
- cukr 1 lžička
- droždí 20 g
- sůl 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bosna a Hercegovina

Počet porcí: 6

Postup:

Rozmícháme droždí s cukrem, přidáme trochu mouky a vody a necháme vzejít kvásek. Mouku olosíme, přidáme kvásek a vlažnou vodou zaděláme na těsto. Těsto propracujeme a necháme asi jednu hodinu kynout. Z těsta po vykynutí tvoříme až 6 placek.

Placky pečeme na plechu v předehřáté horké troubě. Podobná verze receptury je nazývána arabský chléb.