

Kmínový chleba z pekárny

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sušené droždí 1 lžička
- olej 2 lžíce
- voda 350 ml
- žitná chlebová mouka 200 g
- sůl 1 lžička
- drcený kmín 3 lžička
- pšeničná chlebová mouka 300 g
- cukr 1 lžička
- ocet 1.5 lžíce

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V uvedeném pořadí vložíme ingredience do pekárny. Použijeme zarovnanou lžičku droždí a vrchovatou lžičku soli. Zapneme program klasik (základní) a nastavíme nejtmavší kůrku. Program trvá asi 3 hodiny a 20 minut. U některých pekáren je to méně, u některých více, tak se toho nelekněte.

Pečlivě dodržujeme dávku droždí, jinak se chleba propadne. Neplatí tady čím víc tím líp. Je to vyzkoušené.

Kmínový chleba z pekárny podáváme jak je libo.