

Domácí chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 750 g
- Krajíčky chleba 3 ks
- Droždí 42 g
- **Kromě toho**
- Vlažná voda 5 dl
- Sůl 4 lžička
- Kmín 1 lžička
- Cukr 1 špetka
- Olej na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Droždí rozdrobíme do hrnku, přidáme tři lžíce vlažné vody a cukr, rozmícháme a kvásek necháme na teplém místě asi 15 minut vzejít. Strůdku z krajíčků chleba natrháme na kousky, zalijeme ji zbylou vlažnou vodou a necháme rozmočit. Do mísy prosejeme mouku se 3 lžičkami soli, posypeme ji kmínem a ve středu utvoříme důlek. Nalijeme do něj kvásek a pomocí vody s rozmočenou chlebovou strůdkou zaděláme hladké těsto. Zakryjeme ho čistou utěrkou a necháme v teple kynout 3 hodiny. Každou hodinu těsto prohněteme. Z vykynutého těsta připravíme bochánek, vložíme ho do vymaštěné formy a v troubě vyhřáté na 150°C pečeme asi 1 hodinu. Na dno trouby postavíme plecháček s vodou, ve které jsme rozpustili zbylou lžičku soli a během pečení touto vodou chléb

potíráme. Upečený chléb vyjmeme z formy a necháme na mřížce vychladnout.

Poznámka:

3 hodiny kynutí