Cibulový chléb

Kategorie: Ostatní

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 3

- Pšeničná chlebová mouka 350 g
- Žitná mouka 150 g
- Droždí 1 ks
- Cukr 1 lžička
- Kmín 1 lžíce
- Sůl 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Osmažená cibule 100 g
- Vlažná voda 320 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Nejprve si uděláme kvásek z droždí, cukru a trošky vlažné vody. Do mísy nasypeme mouky, přidáme ocet, sůl, kmín (dávám mletý), olej, zkynutý kvásek a zbytek vody. Vypracujeme těsto a nakonec zapracujeme cibuli osmahnutou dozlatova. Necháme dobře cca hodinu vykynout. Z těsta uděláme šišku a vložíme na plech s pečícím papírem. Přikryjeme utěrkou a necháme dalších 15 - 20 minut nakynout. Před vložením do trouby chléb potřeme slanou vodou a pečeme v troubě vyhřáté na 210 - 220 °C. Po 10 minutách snížíme teplotu na 170°C a pečeme dále asi 30 minut. Po vytažení z trouby chleba opět potřeme vodou.