Chléb

Kategorie: Ostatní

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 3

- Vlažná voda 300 ml
- Droždí 1 ks
- Vlažná voda 1 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Sůl 2 lžička
- Mletý kmín 2 lžička
- Ocet 2 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Hladká mouka 100 g
- Pšeničná chlebová mouka 200 g
- Tmavě žitná chlebová mouka 200 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z drozdí, sladovitu a dvou lžic vlažné vody uděláme kvásek. Do mísy smícháme mouky se solí, přidáme kmín, vodu, ocet, olej a zkynutý kvásek. Zaděláme těsto, které dáme kynout na teplé místo. Zkynuté těsto propracujeme vařečkou a necháme opět dobře nakynout. Potom těsto vložíme na vál s moukou a propracujeme ručně, utvoříme šišku a přeneseme na plech s pečícím papírem. Necháme cca 1/2 hodiny nakynout. Před vložením do trouby potřeme vlažnou vodou. Pečeme při teplotě 210 - 220°C cca 10 minut, snížíme teplotu na cca 190°C. Pečeme celkem 45 - 50 minut. Po vytažení z

trouby chleba opět potřeme vodou.