

Argentinský chléb v domácí pekárně

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Voda 240 ml
- Vinný ocet 1.5 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Cayennský pepř 0.125 lžička
- Sušená dobromysl 0.75 lžička
- Česnek, rozmělněný 1.5 stroužek
- Cibule, nakrájená na kostičky 1 lžíce
- Petrželka, nakrájená 3 lžíce
- Sůl 1.5 lžička
- Cukr 1 lžíce
- Pšeničné otruby 3 lžíce
- Pšeničná mouka 720 g
- Sušené droždí 1.75 lžička

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Zařazení: Svačina

Země: Argentina

Postup:

Všechny ingredience dejte do domácí pekárny v tom pořadí, jak je uvedeno v návodu pro vaši pekárnu. Program nastavte na „Základní“ (basic) a pekárnu spusťte.