Domácí cibulový chléb

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**
- voda vlažná 2 hrnek
- mouka hladká 800 g
- mléko 4 lžíce
- sůl 2 lžička
- kmín 2 lžička
- olej 2 lžíce
- cibule velká 3 ks
- droždí 1 kostka
- cukr krupice 1 lžička
- **Ostatní**
- voda 1 hrnek
- ocet 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme kvásek. Do vlažného sladkého mléka rozdrobíme droždí.

Mouku smícháme se solí a kořením, do vzniklé směsi přidáme kvásek. Nakonec přilijeme vlažnou vodu a na kostičky nakrájenou a na oleji osmaženou cibulku. Vypracujeme tužší těsto, které

vyklopíme na vál a ještě zpracujeme s trochou mouky tak, aby se nelepilo. Při zapracovávání těsto nehněteme, ale snažíme se do něj dostat vzduch. Necháme 1 hodinu na teplém místě pod utěrkou kynout.

Vykynuté těsto rozdělíme na dvě části a každou propracujeme tak, abychom do ní opět zapracovali vzduch, těsto bude lepší. Vytvarujeme dvě šišky, které položíme na plech vyložený pečicím papírem a necháme ještě 20 minut pod utěrkou kynout. Mezitím zapneme troubu a vyhřejeme ji na maximum. Těsně před vložením chleba do trouby obě šišky zlehka potřeme mašlovačkou namočenou v octové vodě. Chléb pečeme zprudka asi 5 minut, pak snížíme teplotu zhruba na 180 °C a dopékáme dalších 40 minut.
Během pečení chléb pravidelně každých 10 minut potíráme octovou vodou, bude pak mít krásnou zlatavou kůrčičku. Před krájením ho necháme vychladnout.