

Arabský chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 500 g
- Droždí 15 g
- Voda 1 l
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Arménie

Počet porcí: 1

Postup:

Z droždí a několika lžic vody připravíme kvásek. Ve vyhřáté míse zaděláme mouku smíchanou se solí, kvásek a teplou vodou na tužší těsto.

Do těsta přidáme lžici oleje. Těsto potřeme olejem a necháme kynout asi 2 hodiny na dvojnásobný objem.

Rozdělíme na 8 dílů. Z každého dílu vypracujeme placku asi 1/2 cm silnou. Placky poprášíme moukou a necháme přikryté 1/2 hodiny v teple.

Pečeme ve vyhřáté troubě na vymaštěném plechu 10 minut shora navlhčené vodou.