

Kmínový chlebíček

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Sušené droždí 1 balíček
- Teplá voda 1 hrnek
- Hladká mouka 3 hrnek
- Sůl 1 špetka
- Kmín 3 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do misky nasypeme mouku, droždí, kmín a sůl, poté zalijeme vodou a dobře promícháme v těsto. Těsto necháme cca hodinu vykynout.

Potom vytvarujeme bochánek nebo šišku a na 50 minut necháme péct v troubě, dokud nebude kůrčička do zlatova.