

Pivní chléb aneb jak upéct chleba bez kvasnic

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Celozrnná mouka 450 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Med 1 lžička
- Máslo na vymazání formy 1 ks
- Mouka na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Dáme si předehřát troubu na 180 °C a nachystáme všechny ingredience, protože se to musí udělat relativně rychle.

Smícháme všechny suché ingredience, potom přidáme med a postupně i pivo. Hněteme těsto cca 10 minut, aby bylo hutné. Potom dáme do formy (velikost formy na „cake“).

No a pak pečeme cca 45 minut, nám třeba peče trouba hodně, tak to bylo i mňň...

No a pak, až je dozlatova upečený, vyndáme a vyklopíme.