

# Staročeský domácí chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 10

- Hladká mouka 500 g
- Vlažné mléko 300 ml
- Droždí 1 ks
- Sůl, cukr, kmín 1 lžička

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Připravíme si kvásek ze lžičky cukru, vlažného mléka a jednoho droždí cca 42g. Necháme chvíli odpočinout.

V misce si smícháme sůl, kmín a hladkou mouku. Potom přidáme kvásek a těsto dobře zpracujeme. V této fázi je možno přidat několik dalších věcí, jakou jsou například olivy a další. Vyzkoušel jsem několik kombinací a olivy nebo smažená cibulka jsou velmi dobré.

Smíchané a dobře propracované těsto necháme cca 1 hodinu odpočinout. Posypeme ho moukou. Po hodině těsto ještě jednou řádně uhněteme, aby se dobře spojilo a vložíme buď do formy (používal jsem na biskupský chléb) a nebo uválíme bochánek.

Já to pečou cca 1,5 hod při teplotě 180°C-200°C v elektrické troubě.