

Chlebové bochánky s ořechy

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Voda 300 ml
- Vlašské ořechy 60 g
- Instantní droždí 2 lžička
- Chlebové koření 1 lžička
- Mouka hladká 100 g
- Celozrnná mouka 100 g
- Špaldová mouka 300 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Ocet 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Vejce 1 ks
- Vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Postup:

Krok 1: Všechny mouky přesypeme do zadělávací mísy uprostřed uděláme důlek a rozklepneme vejce.

Krok 2: Přidáme droždí, sůl, chlebové koření, olej, ocet a teplou vodu. Z této směsi důkladně vypracujeme hladké těsto.

Krok 3: Ořechy rozdělíme na polovinu, první nasekáme na jemné kousky a přimícháme do těsta. Druhou část ořechů schováme na ozdobu.

Krok 4: Vypracované těsto jemně posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě vykynout.

Krok 5: Když je těsto vykynuté (asi za 45 minut), přendáme ho na pomoučený vál. Z těsta tvarujeme bochánky veliké zhruba jako dětská pěst.

Krok 6: Bochánky přendáme z válu na plech vyložený pečicím papírem, potřeme je rozšlehaným vejcem a přikryté necháme ještě 20 minut kynout. Znovu je potřeme a posypeme ořechy.

Krok 7: Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 190 °C zhruba 20 minut, dokud nejsou krásně zlatavé.