

Chlebové bochánky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Zelí kysané 150 g
- Chlebové koření 1 lžička
- Celozrnná mouka 100 g
- Hladká špaldová mouka 300 g
- Sezamová semínka 200 g
- Moravské uzené 150 g
- Ocet 1 lžička
- Voda 350 ml
- Droždí 0.5 lžička
- Olej 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Vejce 1 ks
- Žitná mouka 100 g

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Postup:

Krok 1: Ve velké zadělávací míse smícháme všechny druhy mouky, 100 g slunečnicových semínek, sušené droždí, chlebové koření, sůl. Vše promícháme a uprostřed vytvoříme důlek, do kterého nalijeme olej, ocet a teplou (vlažnou) vodu. Těsto zaděláváme, dokud není vláčné a nelepí se. Po zadělání jej pomoučíme a necháme na teplém místě kynout.

Krok 2: Zelí slijeme a necháme oschnout, trochu ho osolíme a opepříme. Uzené maso nakrájíme na malé kostičky. Vykynuté těsto přendáme na vál a rozdělíme na stejně velké bochánky (velikosti

dětské pěstičky). Poté je v ruce roztáhneme, naplníme směsí zelí a masa a pěkně dospod zabalíme.

Krok 3: Bochánky přeložíme na vymazaný plech, potřeme je ušlehaným vejcem a necháme ještě 20 minut dokynout. Poté bochánky ještě jednou pomážeme a potom posypeme zbylými slunečnicovými semínky. Pečeme v přehřáté troubě dozlatova.