Domácí chléb podle Ládi Hrušky

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 3 hrnek
- Voda 1.5 hrnek
- Sušené droždí 0.5 lžička
- Sůl 1.5 lžička
- Drcený kmín 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy nasypeme mouku, droždí, sůl a kmín, směs promícháme a zalijeme vodou a opět vše dobře promícháme. Mísu zakryjeme utěrkou a necháme 12-18 hodin kynout.
Kynuté těsto přendáme z mísy na pomoučněný stůl, několikrát přehneme strany přes sebe, vytvarujeme do bochníku, necháme ještě asi hodinu kynout. Předehřejeme troubu na 200 stupňů, dáme do ní rozpálit i hrnec (pekáč), ve kterém budeme chléb péct.
Bochník opatrně přendáme do rozpáleného pekáče, zaklopíme a pečeme 30 minut zaklopený, pak odklopíme a dopečeme dalších 20 minut dozlatova.
Já jsem pro lepší manipulaci přenášel a pekl chléb na pečící fólii, jelikož konzistence těsta je řidší (lepivější) než u běžných kynutých těst.
Myslím, že by bylo dobrou obměnou přidání rozetřeného česneku, bylinek, semínek... do těsta.