

Domácí chléb pečený v troubě

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čerstvé kvasnice 50 g
- výběrová hladká mouka 1 kg
- vlažná voda 500 ml
- sůl s kmínem 1 lžice
- cukr krystal 1 lžička
- **podle potřeby**
- slaná voda 1 ks
- rozpuštěné máslo 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si zaděláme na kvásek. Do misky si dáme asi 3 polévkové lžice vlažné vody, 5 dkg kvasnic a 1 kávovou lžičku cukru. Dobře rozetřeme a dáme na teplé místo vykynout.

Do větší mísy dáme 1 kg hladké mouky, 1 polévkovou lžici soli s kmínem, přidáme vykynutý kvásek a 1/2 litru vlažné vody, dobře vypracujeme těsto. Já těsto prvně zpracuji hnětačem a potom si ho předělám na vál a rukama dodělám. Pokud se bude zdát těsto řídké, můžeme přidat trochu mouky. Necháme dobře vykynout.

Z těsta utvoříme 2 bochánky a dáme na vymazaný plech nebo na pečící papír. Ještě chvíli necháme na plechu nakynout. Potom vložíme do předehřáté trouby na 10 minut zapéct, potřeme rozpuštěným máslem a slanou vodou a domácí chléb pečeme podle potřeby asi 1/2 hodiny. Každá trouba peče jinak, tak je třeba chléb hlídat.